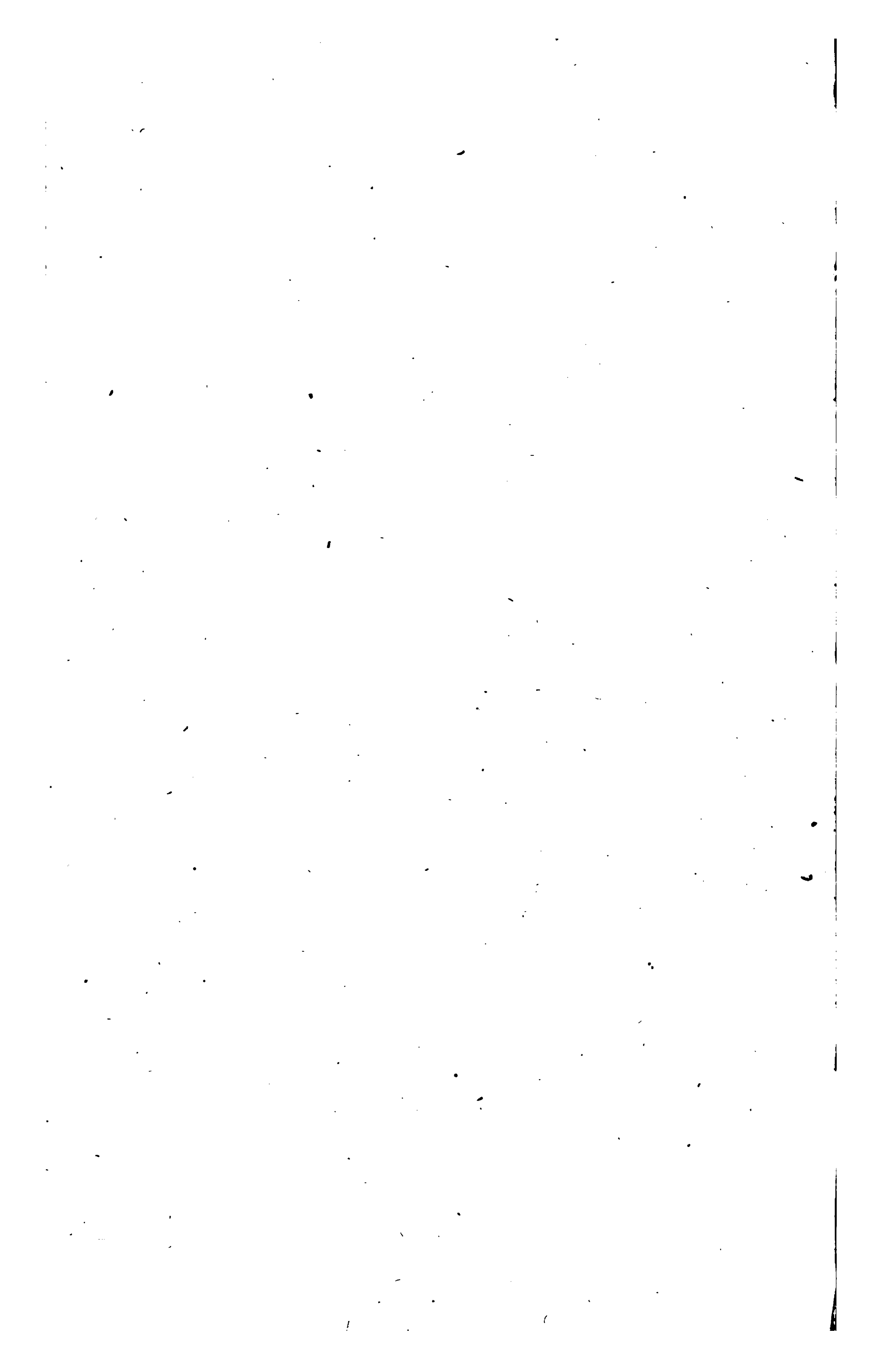

LIBRARY VERITAS OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN



Reise
durch
Ober-Italien.

Von D. Johann Burger.

Erster Theil.

Reise durch Ober-Italien,

mit vorzüglicher Rücksicht auf den gegenwärtigen Zustand der Landwirthschaft, die Größe der Bevölkerung, Bodenfläche, Besteuerung und den Kauf- und Pachtwerth der Gründe.

Von

Johann Burger,

der Heilkunde Doctor, Kaiserl. Königl. Gubernialrathe zu Triest, Mitgliede mehrerer Gesellschaften zur Beförderung der Landwirthschaft.

Erster Theil.

Mit drei Abbildungen.

Wien, 1831.

Verlag von Anton Doll's Universitäts-Buchhandlung.

Gedruckt bei Chr. Friedrich Schade.

Vorrede.

Ohngeachtet über kein Land der Welt so viel geschrieben worden ist, wie über Italien, und sich ausgezeichnete Schriftsteller aller Nationen in die Wette bemüht haben, nicht nur alle Gegenstände der Kunst und des Alterthums, die sich in diesem Lande vorfinden, zu erforschen, zu beschreiben und durch Bilder zu versinnlichen, sondern auch den gegenwärtigen Zustand der sittlichen Bildung der Menschen und der politischen Einrichtungen in den verschiedenen Staaten dieses Landes zu schildern; so ermangelte doch immer noch ein Werk, das uns über den gegenwärtigen Zustand der Landescultur und jener Menschenclasse, die sich zunächst mit dem Landbaue abgibt, gründliche, nicht bloß oberflächliche Kenntniß ertheilte.

Wenn es aber irgend ein Land gibt, dessen Ackerbau näher beschrieben zu werden verdient, so ist es sicher Italien, wo nach den Stürmen der Völkerwanderungen und Länderverwüstungen sich zuerst wieder freie gesellschaftliche Institutionen bildeten, in deren Gefolge der Landbau, die Gewerbe und Künste mit den ernsten und schönen Wissenschaften wieder aufzublühen begannen, wo die Feudalverhältnisse entweder gar nie Eingang fanden, oder seit Jahrhunderten schon wieder abgeschafft sind, und wo man daher um so mehr erwarten muß, einen sehr vervollkommten Ackerbau anzutreffen, als

Clima und Boden dem Gedeihen der Thiere und Pflanzen mehr als irgendwo zusagen.

Es fehlt zwar nicht an einheimischen und ausländischen Schriftstellern, die über diesen Gegenstand geschrieben haben; allein größtentheils sind die Werke der erstern mehr bestimmt ihren Landsleuten Belehrungen zu ertheilen, als das bestehende Verfahren getreu zu beschreiben, und die der letztern rühren von Autoren her, die entweder zu geringe Sachkenntnisse hatten, oder das Land zu oberflächlich durchreiset haben, um sich genügend unterrichten zu können. — Ein Werk, das uns eine genaue Schilderung des Betriebes der Landwirthschaft von einer der Haupteintheilungen des Landes gewährte, und uns nebstbei von dem Zustande der ackerbautreibenden Classe, von dem Geld- und Pachtwerthe der Gründe, von den Steuern, von dem Verhältnisse, in welchem die Bevölkerung und der Viehstand zur Ausdehnung des Ackerbaues steht, Nachricht ertheilte, ist in der italienischen Literatur nicht vorhanden, für Ober-Italien von Arthur Young nur skizzirt, für Toscana von Sismondi nur unvollkommen ausgeführt worden.

Arthur Young, der größte Landwirth und Statistiker seiner Zeit, machte im Jahre 1789, nachdem er früher Frankreich in landwirthschaftlicher nnd statistischer Hinsicht durchreiset hatte, einen Ausflug nach Ober-Italien,*) und ging über Turin, Mailand, Venedig, Bologna nach Florenz, und dann zurück über Bologna, Turin und den Mont Cenis, um sich in diesem Theile von Italien über

*) Arthur Young's Reisen durch Frankreich und Italien in den Jahren 1787 bis 1790. Aus dem Englischen. Berlin, 1795.

alles, was auf Land- und Staatswirthschaft Bezug hat, zu unterrichten. Allein die Zeit, die er hiezu verwandte, war zu kurz und zu ungünstig, als daß er im Stande gewesen wäre sich mehr als sehr oberflächliche Kenntnisse von den Gegenständen zu verschaffen, um deren willen er in das Land gekommen war. Nicht gerechnet, daß er nur zehn Wochen darin verweilte, und die Hälfte dieser Zeit in Mailand, Venedig und Florenz zubrachte, so waren auch die Monate: October, November und December an und für sich nicht geeignet ihm über den Landbau anschauliche Kenntnisse zu verschaffen, wenn sie auch minder naß und kalt gewesen wären, als sie es im Jahre 1789 waren, wo es im November unaufhörlich regnete, und wo im December ganz Italien unter Schnee lag. Young war zwar mit der Cultur südlicher Länder nicht unbekannt, da er aus Frankreich kam, wo er sich lange genug aufgehalten hatte, um sich für die Reise nach Italien vorzubereiten, allein die Zeit, die er da zubrachte, war doch immer zu kurz, um die Eigenthümlichkeiten der Landwirthschaft dieses Landes ganz aufzufassen; auch habe ich Grund zu vermuthen, daß er der Sprache zu wenig mächtig war, um mit den Wirthschaftsverwaltern, Pächtern und Bauern selbst sprechen zu können, und daß er sich darauf beschränken mußte, nur mit den Gutsbesitzern zu verkehren, die wohl über die Pachtbedingnisse, nur selten aber über den wirklichen Betrieb der Landwirthschaft unterrichtet sind.

Die Nachrichten Young's über Gegenstände, die sich auf die Land- und Staatswirthschaft von Italien beziehen, sind, mit geringen Ausnahmen, äußerst kurz, abgebrochen, oft unverständlich, nicht selten unrichtig. Man sieht ihnen die Eile und die geringe Kritik an, mit der sie niederge-

schrieben worden sind; allein troß dieser Mängel, seßen die Menge von Daten, die er in der kurzen Zeit seines Aufenthalts sammelte, ihre Zusammenstellung, und die scharfsinnigen Folgerungen, die er von ihnen abzuleiten weiß, Jederman in Erstaunen, und geben in ihrer Unvollkommenheit von dem Fleiße und Scharfsinne dieses Mannes den überzeugendsten Beweis.

Der als Geschichtschreiber der italienischen Republiken, und als staatswirthschaftlicher Schriftsteller berühmte Sismondi hat seine literarische Laufbahn mit einer Beschreibung der toscanischen Landwirthschaft begonnen, *) die ich selbst in das Deutsche übersetzt habe, weil sie mir mehr, als alle mir bekannten Werke über italienische Landwirthschaft Genüge leistete. Allein, bei näherer Würdigung dieses Werkes wird man finden, daß der Verfasser seines Gegenstandes doch nicht mächtig genug war, und ihn viel zu oberflächlich behandelte; daß er nur von einem sehr beschränkten Theile von Toscana nähere Kenntniß hatte, und daß sein Verdienst mehr in einer wohlgelungenen Darstellung des Wenigen, was er wußte, als in einem Reichthume von Kenntnissen, oder in einer erschöpfenden Behandlung des Gegenstandes besteht.

In wie ferne ich berufen zu sein mir schmeicheln darf, diese Lücke in der landwirthschaftlichen Literatur auszufüllen und welchen Werth der Leser in meine Nachrichten und Behauptungen seßen darf, mögen folgende kurze Notizen über die Veranlassung, dieses Werk zu schreiben, näher angeben.

---

*) Tableau de l'agriculture toscane par *I. C. L. Simonde de Genève.* Genève, 1801. Die deutsche Übersetzung erschien 1805 bei Cotta in Tübingen.

Nachdem ich vom Jahre 1808 bis zum Jahre 1820 öffentlicher Lehrer der Landwirthschaft am Lyceum zu Klagenfurt in Kärnthen gewesen war, wurde ich nach Triest übersetzt, um im österreichischen Küstenlande die Grundertragsschätzungen für den neuen Steuercataster zu leiten. — Es besteht das Gebiet dieser Provinz aus der Halbinsel Istrien, den Inseln Cherso und Veglia, dem Karste, der steinigen Gebirgsgegend zwischen Fiume und Görz, dem Stadtgebiete von Triest, den Ländern der Grafschaften Görz und Gradisca, und dem früher venezianischen Bezirke von Monfalcone. Nach der Sprache, nach dem Clima und der Bodencultur muß diese Provinz zu Italien gezählt werden, in der ich neun Jahre zubrachte und die ich während dieser Zeit mehrmals in allen Richtungen durchreiset habe, um vermöge meines Amtes die genauesten Nachforschungen über den Betrieb der ortsüblichen Landwirthschaft anzustellen. Ich bin daher nicht unvorbereitet nach der Lombardie gekommen, wohin mich im Jahre 1828 Seine Majestät, der Kaiser, abzuordnen geruhten, um mich daselbst sowohl über die Art, wie der alte mailändische Cataster zu Stande gebracht wurde, als auch über den Gang der in den vormals venezianischen Provinzen seit drei Jahren Statt habenden Catastral-Operationen zu unterrichten. Dieser Allerhöchste Auftrag verschaffte mir nicht allein Gelegenheit die Acten des Archivs der Steuerregulirungsbehörde (Giunta del censimento) zu Mailand zu studiren, sondern auch den größten Theil der Provinzen des lombardisch-venezianischen Königreichs selbst zu sehen, um in den lombardischen die alten Schätzungen mit den örtlichen Verhältnissen zu vergleichen, und in den venezianischen den Gang der im Zuge be-

findlichen Schätzungen zu beobachten. — Meine Geschäfte brachten mich mit einer grossen Menge von Landwirthen aus allen Ständen in Berührung, und machten mir es möglich nicht nur den wirklichen Betrieb der Landwirthschaft selbst zu beobachten, sondern mir auch von den Ergebnissen derselben die verlässigsten Daten zu verschaffen. — Daß ich nichts unterließ, die mir dargebotene Gelegenheit auf das Beste zu benützen, wird der Leser in der Folge aus dem Werke selbst entnehmen. —

Noch ist es nothwendig, daß ich über die Art spreche, wie ich meine Nachrichten über Italien dem Leser mitzutheilen gedenke. — Es geht das Tagebuch voraus, das ich während der Reise schrieb, worauf umständliche Abhandlungen über die interessantesten Zweige der italienischen Landwirthschaft, so wie über den Kauf- und Pachtwerth der Gründe, die gegenwärtige Besteuerung, und den mailändischen Catafter folgen.

Obgleich die wichtigsten Theile meiner Mittheilungen nur in diesen Abhandlungen bestehen, indem darin alle Notizen, die ich über den gegebenen Gegenstand gesammelt hatte, zusammengestellt sind, so habe ich doch gemeint, es dürfte das Tagebuch selbst dem Leser nicht unangenehm sein, weil er aus demselben nicht sowohl die Zeit ersieht, die ich auf der Reise zubrachte, die Orte, die ich besah, die Menschen, mit denen ich verkehrte, als auch mit manchen andern Dingen: Ansicht des Landes und der Städte, Bodenbeschaffenheit, Sitte der Menschen, staatswirthschaftlichen und politischen Gegenständen u. s. w. bekannt wird, die zwar nicht rein landwirthschaftlich, dem reisenden Landwirthe aber nicht gleichgültig sind, und deren ich nur gelegenheitlich erwähnte,

weil ich sie nicht zu Gegenständen besonderer Abhandlungen machen wollte. — Wenn ich mich bei den Sehenswürdigkeiten von Venedig etwas länger aufgehalten habe, als es dem Zwecke dieses Werkes zukommt, so hoffe ich vom Leser Verzeihung wegen des großen Eindruckes, den diese in ihrer Art einzige Stadt auf jeden Menschen machen muß, der für Kunst, Alterthum und Geschichte nicht völlig stumpf ist.

Meine Nachrichten beschränken sich zwar nur auf das lombardisch-venezianische Königreich. Weil aber der Betrieb der Landwirthschaft in Piemont von dem in der Lombardie nicht abweicht, so kann man füglich annehmen, daß mein Gemälde der Landwirthschaft sich nicht bloß auf die lombardisch-venezianischen Provinzen, sondern auf ganz Ober-Italien bezieht.

Was den Nutzen des vorliegenden Werkes betrifft, so soll derselbe sowohl wissenschaftlich als auch practisch sein. — Wissenschaftlich, in so ferne es von einem allgemeinen Interesse ist zu wissen, wie die Landwirthschaft in einem der cultivirtesten Länder der Welt betrieben wird, um aus der Beschreibung des Verfahrens und der Resultate, mit Rücksicht auf die Verhältnisse, welche durch Clima und Boden bedingt werden, allgemeine Regeln für den Ackerbau abzuleiten, und practisch, in so fern ein in Italien bestehendes zweckmäßigeres Verfahren bei den mancherlei Zweigen des Landhaushaltes mit Nutzen anderswo nachgeahmt zu werden verdient, wie dieß z. B. mit der Bewässerung der Wiesen, der Käsefabrication, der Cultur der Maulbeerbäume, der Fall sein dürfte, welche die Lombarden ungleich besser verstehen, wie ihre Nachbarn, und worin sie Italienern und Deutschen als Muster aufgestellt zu werden verdienen.

Von großer Wichtigkeit ist es für den Landwirth sowohl, als den Staatsmann zu wissen, welchen Kauf- und Pachtwerth die Gründe in einem so stark bevölkerten und so fruchtbaren Lande haben, wie groß die directen Steuern sind, die unmittelbar auf Grund und Boden lasten, wie sie sich zum Grundertrage verhalten, auf welche Art sie umgelegt sind, und in welchem Zustande sich die Pächter und Taglöhner befinden. Die über diese Gegenstände mitgetheilten Nachrichten beruhen auf zuverlässigen Erhebungen, und beweisen den Reichthum des Landes und der Grundbesitzer, aber auch, daß eine übergroße Bevölkerung zwar wohl der Cultur des Bodens im Allgemeinen, nicht aber dem Glücke und dem Wohlstande der arbeitenden Classe zuträglich ist, und daß in der Lombardie die gleiche Ursache dieselbe Wirkung hervorbringt, wie in Irland, Ostindien und China. — So hoffe ich auch, daß die mancherlei statistischen Angaben über Bevölkerung, Viehzahl, Flächeninhalt, Ausfuhr von Landesproducten, Einfuhr von Waaren aller Art u. s. w. dem Leser ein viel deutlicheres Bild von diesem Lande gewähren werden, als er aus den gewöhnlichen geografischen Handbüchern, oder den oberflächlichen Reisebeschreibungen zu erlangen im Stande ist.

Endlich dürfte die Geschichte des berühmten mailändischen Catasters dem Leser nicht unwillkommen sein, da dieser Gegenstand jetzt ein allgemeines Interesse hat, indem fast in allen europäischen Ländern und selbst in Egypten ein Cataster errichtet wird, und die Vortheile einer gleichförmigen Umlage der Staatslasten nach Verhältniß der reinen Einnahme, die man vom Boden erhält, nur von Jenen noch geläugnet werden, die da behaupten, daß alles in der Gegenwart Bestehende unverrückt bleiben und aufrecht er-

halten werden müsse, und daß der, welcher bisher zu wenig von der Einnahme seiner Grundstücke zu den Staatslasten beitrug, auch fernerhin nicht mehr zahlen dürfe, weil er das Grundstück dieses Umstandes wegen um so theurer in Händen habe; so wie, daß Jener, welcher unter der Größe einer parteiischen oder unverständigen früheren Vertheilung der Steuern gegenwärtig erliegt, keinen Anspruch auf Steuerverminderung habe, und noch fernerhin ein Lastthier des Staats bleiben müsse, weil er die hoch belegten Grundstücke wohlfeil gekauft, oder überhaupt zu geringen Preisen in Händen habe; wobei aber diese Verfechter der schreiendsten Ungleichförmigkeit oder Ungerechtigkeit übersehen, daß die Regierung von dem Geldwerthe, um den die Privaten ihre Grundstücke unter sich verkaufen, keine Notiz nehmen, und nach einer so schwankenden, von Zufall und Laune abhängigen, und immer wechselnden Größe die Grundsteuer nicht bemessen kann, sondern immer hiezu als Grundlage nur den Reinertrag der Gründe annahm, den diese bei der gewöhnlichen Bewirthschaftung abwerfen, und von demselben einen bestimmten gleichförmigen Antheil forderte. — Wenn die Regierungen jetzt merken, daß durch die Veränderungen der Cultur zu große Ungleichförmigkeiten in dem gegenwärtigen Reinertrage der einzelnen Grundbesitzer eingetreten sind, und die frühere, vielleicht richtige Umlegung der Grundsteuer jetzt unrichtig geworden ist, so erfüllen sie nur ihre Pflicht und handeln nach den Grundsätzen der Gerechtigkeit, wenn sie dem Einen nach Maßgabe der inzwischen vorgefallenen Umänderungen einen Theil der Last abnehmen, und sie dem Andern übertragen, damit der Erstere nicht darbe oder gar zu Grunde gehe, während sich der Zweite bereichert.

Daß aber jeder Cataster nur für eine gegebene Zeit seinem Zwecke entspricht, und daß eine Revision und Nachbesserung desselben nach Verlauf dieser Zeit nothwendig ist, wird aus dieser Abhandlung klar werden, in welcher gezeigt wird, daß jetzt in der Lombardie die Steuerumlage an denselben Mängeln leidet, wie in den übrigen Ländern, die keinen Cataster haben, wovon die Ursache darin liegt, daß man seit hundert Jahren keine Revision der Culturveränderungen vorgenommen hat, und daß daher alle Grundstücke, die zur Zeit der Einführung des Catasters sich in demselben Culturzustande befunden haben, in dem sie sich noch gegenwärtig befinden, jetzt wegen der vergrößerten Steuer-Procente eine schwere Last zu tragen haben, während alle seit hundert Jahren gemachten Verbesserungen steuerfrei sind; die aus Weiden in bewässerte Wiesen und Äcker oder Weingärten umgeschaffenen Felder noch immer als Weiden besteuert werden und beinahe nichts, ja alle neu gebaueten Häuser gar nichts bezahlen.

Triest, im October, 1830.

Verhältniß
der
mailändischen und einiger anderen italien. Maße, Gewichte und Münzen gegen die österreichischen und metrischen.

I. Mailand.

Längenmaß.

Eine Wiener Klafter von 6 Fuß, den Fuß zu 12 Zoll, ist gleich: Meter . . . . . : 1,8966.
» » mailändischen Ellen . . . : 3,1880.
Eine mailändische Elle (Braccio) von 12 Oncie hat Wiener Fuß . . . . : 1,882.
» » Ellen . . . . : 0.763.

Flächenmaß.

Ein Wiener Joch von 1600 gevierten Klaftern ist gleich: Pertiche metriche . . . . . : 5,75.
» » di Milano . . . . . : 8,791.
Eine mailänd. Pertica von 24 Tavole enthält Wiener gevierte Klafter . . . . . : 181,955.
» » » » Joch . . . . : 0,11371.

Hohlmaß.

Ein Wiener Metzen von 16 Maßl enthält Some metriche . . . . . . : 0,6152.
Moggia di Milano . . . . : 0,4207.
Ein mailändischer Moggio, von 8 Stara, hat Wiener Metzen . . . . : 2,3767.
Ein Wiener Eimer von 40 Maß enthält Some metriche . . . . : 0,5668.
mailändische Brente . . . . : 0,7502.
Eine mailändische Brenta von 3 Stara, jeder Star von 4 Quarteri, und der Quartaro zu 8 Boccali, enthält Wiener Eimer . . . : 1,3329.

Gewicht.

Das Wiener Pfund von 32 Loth hat metrische Pfunde . . . . : 0,5600.
mailändische Libbre grosse . . . . . . : 0,7312.
Das mailänd. große Pfund von 28 Unzen hat Wiener Pfunde . . . . : 1,3611.

Geld.

Ein Gulden von 60 Kreuzern ist gleich mailändischen Lire, zu 20 Soldi . . . . : 3,383.
Eine mailändische Lira enthält Kreuzer . . . : 17,733.
Ein mailändischer Scudo hat 6 Lire, = 1 Gulden 46,398 Kreuzer.
Eine österreichische Lira gilt . . . . 20 Kreuzer.
Eine italienische Lira ist gleich einem französischen Frank, und gilt . . . . 23 Kreuzer.

II. Venedig.

Der Fuß, Piede di Fabbrica, von 12 Oncie, zu 12 Linien, verhält sich zum Wiener Fuß wie 1100 : 1000.
Der Campo von Padua von 840 Tavole hat Wiener Joch . . . . : 0,67111.
100 Stara von Venedig sind Wiener Metzen . . . : 135,415.
100 Mastelli von Venedig zu 7 Secchie, von 4 Bozze, enthalten Wiener Eimer . . . . 132.
Ein venezianisches schweres Pfund von 12 Oncie ist gleich metrischen Pfunden . . . . : 0,477.
Wiener Pfunden . . . . : 0,851.
Eine venezianische Lira gilt österreichische Lire . . . : 0,5885.
oder Kreuzer . . . . : 11,770.

III. Mantua.

Eine Biolca enthält Wiener Joch . . . . . : 0,5448.
Ein Sacco, von 12 Quarti, enthält Wiener Metzen : 1,6948.

I.

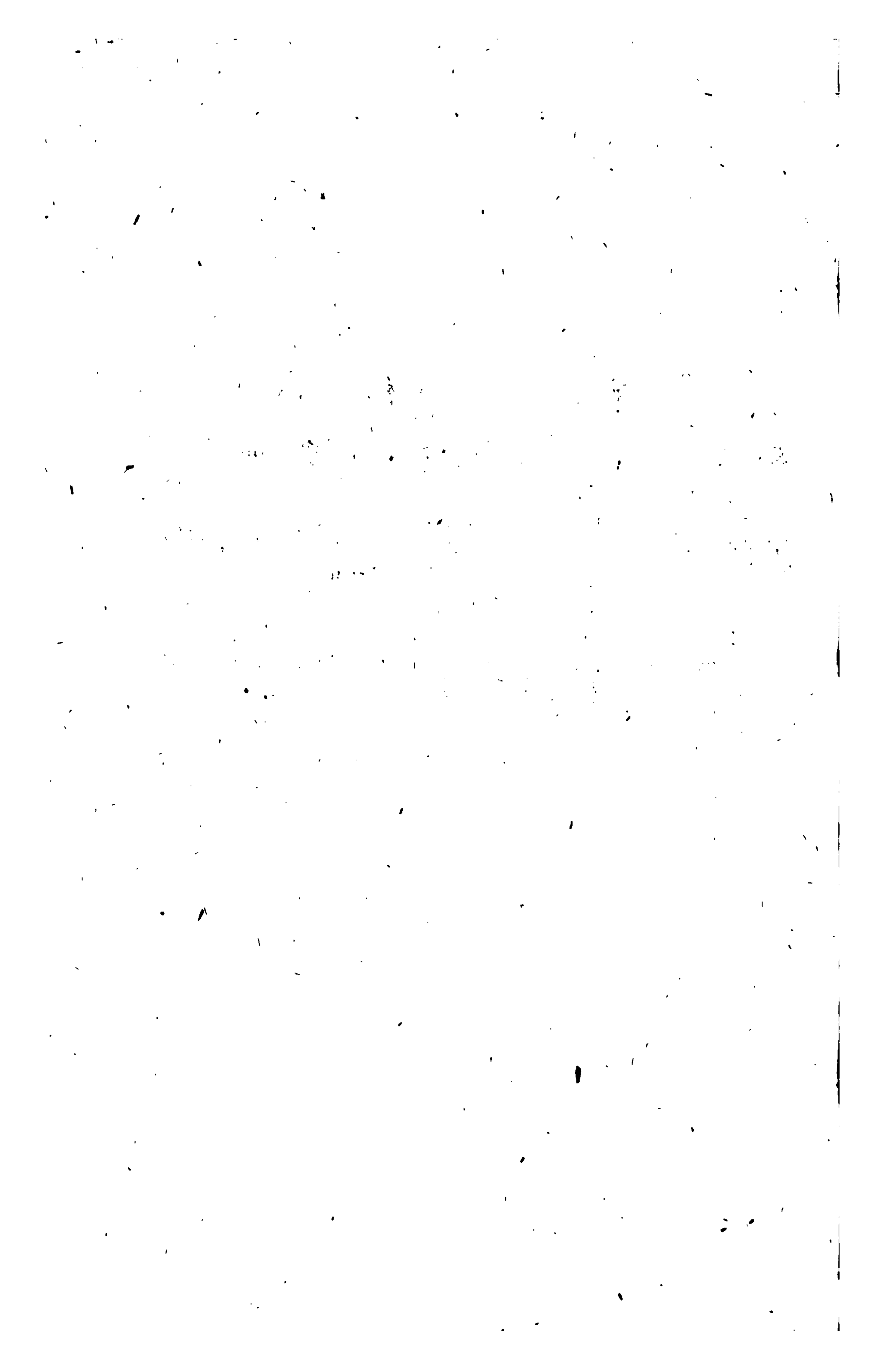
Tagebuch

der Reise von Triest über Venedig nach Mailand,

und von da

in alle Gegenden der Lombardie; hierauf über Mantua, Verona und Udine zurück nach Triest.

Mit historischen, statistischen, geografischen und vorzüglich landwirthschaftlichen Bemerkungen.



1. Mai, 1828.

Fahrt von Triest nach Venedig. Dampfschiffe. Ansicht von Venedig. Marcusplatz. Marcuskirche. Kaffeehäuser. Öffentlicher Garten. Großer Canal; Palläste längs desselben; Bauart und Materiale derselben. Theater San Luca.

Als ich im Mai 1806 das Erstemal von Triest nach Venedig fuhr, war die Verbindung zwischen diesen beiden Städten noch so gering, daß weder ein Postschiff, noch ein Paketboot zwischen denselben eine regelmäßige Fahrt machte. Ich fuhr auf einem Trabaccolo, der kleinsten, zum Küstenhandel bestimmten Art Schiffe, nach Venedig, und kam nach einer Fahrt von 36 Stunden erst daselbst an, nachdem das Schiff 10 Stunden zwischen Pirano und Grado bei einer völligen Windstille sich nicht bewegte, und dann andere 10 Stunden durch ein Gewitter gewaltig herumgeworfen wurde. Jetzt fuhr ich mit dem Dampfschiffe, das mich in einer heitern, mondhellen und windstillen Nacht in 8 Stunden von Triest nach Venedig brachte. Gegenwärtig bestehen zwischen diesen zwei Städten 3 Dampfschiffe und 9 Paketböte — Corriere — und so eben wird ein viertes Dampfschiff gebaut, das nicht durch die Schaufeln der an den Seiten des Schiffes befindlichen Ruder, sondern durch ein am Hintertheil des Schiffes, unter dem Wasser angebrachtes, schnecken- oder vielmehr bohrerförmiges Triebwerk, bewegt werden soll.

Ein Engländer — Morgan — hat das Monopol der Dampfschiffahrt auf 15 Jahre, und gewinnt bei dem großen Verkehr, der zwischen Triest und Venedig besteht, und dem ansehnlichen Frachtgelde, das er sich zahlen läßt, eine bedeutende Summe. Es zahlt aber Jedermann gern die Taxe von 10 Gulden, weil er weiß, daß er in wenigen Stunden das Ziel seiner Reise er-

reicht, und am Schiffe ein reinliches, ja wohl elegantes Zimmer findet und alle Arten Erfrischungen haben kann.

Die Fahrt ist gefahrlos, bis man in die Nähe der Lagunen kömmt, wo das Fahrwasser öfters von Untiefen unterbrochen wird, und die Sondirstange fleißig angewendet werden muß.

Um 9 Uhr Abends fuhren wir von Triest weg, und um 5 Uhr Morgens bekamen wir Venedig zu Gesicht, erst Burano, dann San Nicolo di Lido. Die vielen, mit Kirchen und Gebäuden bedeckten Inseln, die der Stadt zur Seite liegen, endlich die Stadt selbst mit ihren Pallästen und zahllosen Kirchen, die allenthalben ihre Thürme erheben, machen anfänglich einen sehr freundlichen Eindruck, der allgemach, wie man näher kömmt, in Bewunderung und endlich in Erstaunen übergeht, wenn man an die Piazzetta gelangt und den Pallast der früheren Fürsten, die neuen Procuratien, die Münze und die nahen Kirchen: San Giorgio und Maria di Salute, sieht.

Ich wollte in der Nähe des Hauptplatzes wohnen und stieg daher im Gasthause alla Luna ab, welches hart hinter dem neuen Pallaste liegt, der die beiden Procuratien verbindet. Ich hatte keine Ursache, mit meiner Wahl unzufrieden zu sein; das Zimmer war reinlich, geräumig, mit guten Möbeln und einem Bette versehen, in dem wohl vier Menschen Platz gefunden hätten; die Bedienung freundlich und die Preise billig.

Ich konnte dem Drange nicht widerstehen, noch vor dem Frühstücke einen Gang auf den großen Platz zu machen. Ich trat ein durch die Säulenhalle des neuen Pallastes, und ward durch die Großartigkeit und Schönheit der Gegenstände, die sich meinen Blicken darstellten, angenehm überrascht; denn ich fand Alles schöner, größer und bewundernswürdiger, als ich es mir vorgestellt hatte. Ich fürchtete, daß es mir mit Venedig gehen würde, wie mit andern Städten, die ich in meiner Jugend sah, wo Einem Alles schön vorkömmt, und die ich in vorgerückten Jahren, als ich sie wieder besuchte, nachdem ich mehr von der Welt gesehen und mir einen andern Maßstab für Größe und

Schönheit erworben hatte, unter meiner Erwartung antraf. Der bedeckte Gang — Portico — der neuen Procuratien, an dessen oberm Ende ich stand, gefiel mir ungemein durch seine Länge, Breite und Zierlichkeit der Bauart. Die Marcuskirche hatte ich beinahe aus meinem Gedächtnisse verloren. Ihr Äußeres sowohl als ihr Inneres, übertrafen aber weit das dunkle Bild, das mir von diesem herrlichen Gebäude in der Erinnerung geblieben war. Vorzüglich überraschte mich die Menge der schönsten Säulen von Granit, Porphyr, Serpentin, womit die fünf Thore verziert sind, und im Innern zogen mich vorerst die Mosaikgemälde an, womit alle Wände und selbst der Boden bedeckt sind. Die vielen Kuppeln und kleinen Thürmlein mit der Menge von Statuen und Schnörkeln, geben dem Ganzen ein halb gothisches, halb orientalisches Aussehen; auch glaube ich, daß die Form des Dachs, die Fronte und der Corridor älter sind, als das Gewölbe der Kirche mit den Säulen, die es tragen. Der Eindruck aber, den das Innere der Kirche auf mich machte, war viel verschieden von jenem, den die Stephanskirche in Wien hervorbrachte. Die Marcuskirche ist nicht hoch und groß genug, um zu imponiren; auch ist sie viel zu sehr geputzt und voll Ornamenten, als daß sie ein anderes Gefühl, als das freundliche des Gefallens hervorbrächte, während der Dom von St. Stephan Erstaunen erregt und Ehrfurcht gebietet.

Nachdem ich vorerst den größten Heißhunger meiner Neugierde gestillt hatte, suchte ich jenen meines Magens zu befriedigen. Ich erinnerte mich noch des Kaffeehauses al Florian, und suchte es auf. Es war noch auf demselben Platze und behauptete noch immer seinen alten Ruf.

Die Kaffeehäuser sind kleine Zimmerchen in den Procuratien, in die man aus dem Portico tritt. Sie sind halbdunkel, weil das Gewölbe des Säulengangs den freien Einfall des Lichtes hindert. Es haben kaum mehr als zehn Menschen in einem solchen Zimmerchen Raum. Ober diesem Zimmer ist überall eine Mezzanina angebracht.

Es gibt längs der Portici eine sehr große Zahl von Kaffeezimmern; die schönern sind unter den alten Procuratien, wo auch einige Gold- und Modewaarenhandlungen die Augen der Vorbeigehenden anziehen.

Nachmittags ging ich längs der Riva de' Slavi nach dem neu angelegten Garten, der durch Niederreißen einer Menge Häuser und Hütten hervorgebracht worden ist. Die Aussicht von der Ballustrade des Gartens, der San Nicolo di Lido gegenüber liegt, über San Giorgio, Malamocco, Bojani ist sehr schön; sonst aber ist der Garten noch zu jung und seine Bäume sind zu klein, als daß er seinem Zwecke jetzt schon entsprechen sollte. Es ist aber zu hoffen, daß bei dem ungemein schnellen Wachsthum der Bäume der Garten in zwanzig Jahren einem Walde gleich sehen wird, denn ich sah Eschen, welche hier die vorwaltende Baumart sind, die im Jahre 1812 gepflanzt worden, und daher erst 16 Jahre alt sind, und bereits 15 Zoll im Durchmesser hatten. Da aber dieser Ort zu weit vom Mittelpunkte der Stadt entfernt ist, so kann man nie hoffen, daß er zu einem allgemeinen Vergnügungs- und Sammelplatze für die Bevölkerung wird dienen können; auch fand ich am ersten Mai, einem Tage, an dem wir Deutsche vorzüglich einen Spaziergang ins Freie machen, nicht zwanzig Menschen im ganzen Garten, und von diesen zwanzig gehörte Niemand zur höheren Klasse.

Die Hitze des Tages hatte mich sehr erschöpft; ich nahm eine Gondel und ließ mich längs des großen Canals bis zur Brücke Rialto führen.

Die Reihe der schönsten Palläste, welche den Canal zu beiden Seiten einfassen, muß nothwendig bei Jedermann die höchsten Begriffe von dem frühern Reichthume seiner Einwohner und ihrem guten Geschmacke und regen Sinn für edle Baukunst hervorbringen. Das Bauen scheint im fünfzehnten und sechzehnten Jahrhundert in Italien allenthalben, besonders aber in Venedig, Mode gewesen zu sein, und wer nur immer hinläng-

liches Vermögen besaß, wendete es an, sich in der Hauptstadt einen Pallast zu bauen, und sich in Hinsicht der Schönheit, Solidität und des Geschmackes des Gebäudes vor seinen Nachbarn auszuzeichnen.

Die Häuser aus jener Zeit haben alle etwas Großartiges oder Edles, und wenn sie auch öfters nur drei oder vier Fenster breit sind, so haben sie doch die Form und Verzierungen eines Pallastes. Bei den Pallästen der Großen sind aber nicht sowohl die Fensterverzierungen und Balcone, sondern die ganze vordere Seite des Hauses, nach der ganzen Höhe, von gehauenem Stein ohne Mauerwerk, und wenn ein solcher Pallast von der vordern Seite frei steht, so reicht diese Verkleidung von Stein auch noch zwei Fenster weit zurück.

Viele dieser Palläste und Häuser sind in einem sehr vernachlässigten Zustande; einige derselben zerfallen auch wohl, weil ihre Besitzer verarmt sind und die Kosten der Unterhaltung des Daches nicht zu bestreiten vermochten; denn wird nur das Dach eingehalten, so dauert ein solches, von dem festesten Materiale aufgeführtes Gebäude viele Jahrhunderte. Zum Beweise mögen die Säulen dienen, welche den Porticus unter dem Pallaste des Doge stützen. Diese haben am Capital fein gearbeitete Figuren, welche Scenen aus der biblischen Geschichte darstellen; die Inschriften, welche ebenfalls in Stein gegraben sind, lassen es außer Zweifel, daß sie vor 400 Jahren gemacht worden sind, und noch sind sie so frisch und vollkommen, als wären sie vor wenigen Jahren angefertiget worden. So wenig verwittert der Kalkstein, den man aus Istrien herüber gebracht hat, wie ich auch dort an dem Amfitheater und der Porta aurea in Pola zu bemerken Gelegenheit hatte, wo nur die der freien Einwirkung des Regens ausgesetzten großen Steinblöcke, jetzt nach 2000 Jahren, an den Kanten etwa 2 Linien Masse durch Verwitterung verloren haben, die an der innern Seite der Porta aurea angebrachten Verzierungen aber noch völlig unangegriffen sind.

So wenig verwitternder Kalkstein ist eine Seltenheit; ihm verdankt Venedig, daß sich seine ältesten Gebäude noch frisch erhalten und daß man noch viele Jahrhunderte die da aufgehäuften Denkmale der schönen Baukunst bewundern wird.

Abends in das Theater San Luca. Es ward die Oper: Elisa e Claudio gegeben. Die Darstellung war besser als mittelmäßig; die Prima Donna, Doti, erwarb sich vielen Beifall.

Das Theater selbst ist artig, hat fünf Reihen Logen, deren 42 in einer Reihe sind, wovon die drei vordersten zu beiden Seiten in das Proscenium hinein gestellt sind, so daß die Zuseher hinter den Schauspielern sich befinden, wenn diese vorwärts zu den Lichtern treten.

Der Zugang zu diesem Theater ist eine enge, kaum 6 Fuß breite Sackgasse.

---

2. Mai.

Marcuskirche. Thor des Arsenals. Murano. Glas- und Spiegelfabriken. Kirche San Giovanni e Paolo. Denkmal des Generals Antonio Bragadino. Kirche San Giorgio maggiore. Kirche del Redentore. Kirche ai Frari. Denkmal Canova's.

Heute war mein erster Gang wieder in die Marcuskirche, denn ich konnte mich gestern von allen ihren Herrlichkeiten nicht satt sehen. Sie ist ein wahres Kunst- und Mineralien-Cabinet. Die Verschwendung von Säulen am Äußern der Kirche, in den Vorhallen und in der Kirche selbst, wovon sehr viele von einem sehr kostbaren Materiale bestehen: Porphyr, egiptischer und europäischer Serpentin, Verde antico, Marmor aller Art, übersteigt alle Vorstellung. Alles ist von Stein und von unverwüstlichem Stein; alles ist polirt und so genau, so meisterhaft gefügt, daß man nicht umhin kann, den Geist zu bewundern, der die Errichtung dieses Gebäudes leitete und solche Materialien wählte, an denen der Zahn der Zeit noch immer spurlos sich abmüht.

Nun fuhr ich ins Arsenal, kam aber zur Unzeit; denn es gingen die Arbeiter zur Mittagsruhe, während welcher das Gebäude verschlossen bleibt; ich hatte aber für heute genug am Thore zu sehen, denn es ist das Thor und die demselben zur Seite gesetzten, aus dem Piräus von Athen hieher gebrachten zwei gigantischen Löwen, ein würdiger Gegenstand von Bewunderung. Der eine dieser Löwen sitzt auf den Hinterpfoten und wird 7 Fuß hoch sein; der andere liegt. Sie sind von sehr ungleichem Werthe und sicherlich zu sehr verschiedenen Zeiten gemacht worden.

Das Portal ist reich und schön, wie Alles, was der Staat in den Zeiten seines Flors machen ließ.

Dieselbe Gondel führte mich nun nach der Insel Murano, wo ich die Spiegel- und Glasperlen-Fabriken sehen wollte. Man sagte mir, daß etwa noch fünfzehn kleine Fabriken von gemeinen Glaswaaren in Murano bestehen. Ich ging in zwei, deren erstere kleine Spiegel, die andere Glasperlen machte. In der erstern fand ich nichts, was ich nicht in den Glasfabriken von Steiermark und Kärnten ebenfalls, nur viel besser und im größeren Maßstabe, gesehen hätte: man machte Spiegelgläser von 10 Zoll Breite und 12 Zoll Höhe. In der anderen war aber die Perlenfabrication ein für mich neuer Gegenstand. Sie besteht aus folgendem Verfahren: Der Arbeiter nimmt auf die Spitze eines Eisenstabes ein Stück von der teigigen Glasmasse, das er durch Walzen zusammendrückt und dem er eine cilinderförmige Gestalt gibt. In diesen Cilinder steckt er ein Eisen, das er dreht und womit er die Glasmasse becherförmig aushöhlt. Er wärmt nun diese Masse im Ofen, und wenn sie weich genug ist, so klebt ein anderer Arbeiter sein Eisen, an dem sich kalte Glasmasse befindet, an diesen Becher und beide laufen in entgegengesetzter Richtung auseinander, wobei sich das Glas in einen hohlen Faden ausdehnt, weil es sich von der ganzen Umgebung des becherförmigen Klumpens loslöst. In der Mitte ist natürlich der Glasfaden am dünnsten und wird immer dicker, je mehr

sich die Masse erkältet. Er hat ungefähr 10 Klafter Länge, und wird sogleich in 15—18 Zoll lange Stücke zerbrochen, die man nach Verhältniß der Feinheit ihres Durchmessers sortirt. Von diesen gläsernen Röhren nehmen andere Arbeiter so viele, daß sie einzeln nebeneinanderliegend, eine Lage von 4 Zoll Breite bilden, die sie auf ein längliches Eisen, das dem Amboß eines Streckhammers gleich sieht, legen, mit einem Holze gleichförmig niederdrücken und dann mittels eines schneidenden Eisens den Theil der Glasröhren abstoßen, der über das Deckholz hervorragt. Die cilinderförmigen, auf diese Art erhaltenen Glasstücke, werden durch Siebe sortirt und hierauf mit einer Mischung von Kohlen und Kalkpulver geschüttelt, damit sich die Löcher verstopfen. Ist dieß geschehen, so kommen die feinen Perlen in ein Gefäß, wie ein Kaffeebrater, worin sie über starkem Feuer etwa eine halbe Stunde gerollt werden, wobei sie sich abrunden. Die gröbern Perlen bedürfen größere Gefäße und mehr Zeit. Das Verstopfen der Löcher und die Beimengung der Kohlen und des Kalkpulvers ist nothwendig, um das Zusammenschmelzen der einzelnen Perlen und das Zuschmelzen ihrer Löcher zu verhüten.

Das Materiale ist wohlfeil und der Arbeitslohn gering; daher können diese gefärbten Glasperlen um einen sehr geringen Preis verkauft werden. Man macht auch von Glas die echten Perlen nach. Ich habe wohl solche Perlen, nicht aber die Art gesehn, wie sie gemacht werden. Das hiesige Fabricat ist aber von echten Perlen auf der Stelle zu unterscheiden: es fehlt ihm der Glanz und die Farbe.

In diesen Fabriken ist viel Armuth und man wird in jedem Zimmer angebettelt, was einen sehr widrigen Eindruck macht. Die ganze Stadt Murano ist arm, und ich bemerkte längs des Canals, der die Stadt theilt, keine Spur, weder von gegenwärtiger, noch von vergangener Wohlhabenheit.

Man sagte mir in Venedig, daß die Fabrication und der Vertrieb der Glasperlen 8,000 Menschen beschäftige. Ich

glaube; man irrt sich hierin gewaltig, vielleicht um mehr als die Hälfte.

Beim Zurückfahren von Murano, stieg ich bei der Kirche San Giovanni e Paolo ab; besah zuerst die Reiterstatue, welche die Republik 1495 ihrem General Bortolo Colleone setzen ließ. Es gefiel mir, daß das Pferd auf drei Füßen steht und nur einen hebt, und doch offenbar im Gehen sich befindet. Die geharnischte Figur des Reiters ist voll Leben.

Die Kirche ist zuverlässig die reichste an Monumenten. Es sind hier mehrere Mausoleen von Dogen, die an Pracht mehr als königlich sind. Mich ergriff jetzt, wie vor 22 Jahren, tiefe Wehmuth beim Anblick der Urne, in der die Haut des Generals Ant. Bragadino liegt, den die Erbfeinde der Christenheit und aller Humanität 1571 lebendig schinden ließen, weil er Famagosta auf Cipern tapfer vertheidigt hatte.

Nach Tisch fuhr ich nach der Kirche San Giorgio maggiore; ein herrliches Gebäude, das die Benedictiner, denen es gehörte, zufolge der Inschrift ober dem Thore: Aere monastico, errichten ließen. Hier wurde der Papst Pius VII. 1799 erwählt. Jetzt ist das Kloster aufgehoben und die Wohngebäude werden zu Magazinen und Depositorien für die Waaren des Freihafens verwendet; denn bekanntlich genießt die kleine Insel, worauf die Kirche mit dem Kloster steht, die Privilegien eines Freihafens. *) Die Kirche, ein Werk Palladio's, der so viel in Venedig und andern venezianischen Städten bauete, ist ungemein freundlich. Die schöne Kuppel ist eine wesentliche Zierde der Kirche. Das Bodenpflaster ist so schön und so wohl erhalten, als wenn es gestern erst gelegt worden wäre, obgleich es schon seit 200 Jahren von den Füßen der Gläubigen betreten wird. Die Sitze im Chor der Mönche sind eine doppelte Reihe von hölzernen Bänken, die abgetheilt sind, 44 in einer Reihe, also 88 ohne den

*) Seit dem 1. Hornung 1830 ist die ganze Stadt Venedig ein Freihafen.

Vorsitz. Die Lehnen dieser Sitze stellen in halberhobener Arbeit die Lebensgeschichte des Stifters des Ordens dar.

Von da fuhr ich zur Kirche del Redentore, die jetzt den wieder eingeführten Capuzinern übergeben ist. Sie ist auch von Palladio gebauet, allein es fehlen darin noch die Statuen für die in der Wand angebrachten Nischen; statt deren man einstweilen auf Holz gemalte Heilige hingestellt hat.

Nun fuhr ich längs des großen Canals zur Kirche ai Frari, um in derselben das Grabmal Canova's zu sehen, das ihm die hiesige Academie der schönen Künste mit Geldunterstützung von ganz Europa, wie die Inschrift sagt, setzen ließ. Es ist mit geringen Abweichungen eine Copie jenes Monumentes, das der verstorbene Herzog von Sachsen-Teschen seiner Gemahlinn in der Augustinerkirche zu Wien durch Canova machen ließ.

Die Idee ist schön und die Ausführung meisterhaft; nur fiel mir auf, daß man es nicht für unschicklich hielt, sich bei einer solchen Gelegenheit auf eine Copie zu beschränken.

Die Einfachheit und der wahrhaft rührende Ausdruck in den Figuren sticht seltsam ab mit dem gleich daneben stehenden Denkmal, das dem Doge Pesaro gewidmet ist, welches die ganze Höhe der Kirche und eine Breite von 5 Klaftern einnimmt, und aus einer Menge, zum Theile grotesker Figuren, Säulen und Verzierungen besteht. Es ist kein Geschmack in der Idee; eitel Stolz und Prahlerei in der Darstellung, aber Kunst und Reichthum in der Ausführung.

Außer diesem Denkmal sind noch mehrere andere dieser Art in der Kirche. Man erstaunt über die Kosten, die man vorzüglich in Venedig aufwendete, seinen Namen auf die Nachwelt zu bringen. Eitles Unternehmen! Die Namen Aller, die ich las, sind der Vergessenheit längst übergeben. Wer seinem Vaterlande oder der Menschheit einen wesentlichen Dienst leistete, oder sich durch Wissenschaft und Kunst auszeichnete, lebt im Andenken der Menschen, und nur die Geschichtbücher sind die unzerstörbaren Monumente, die sein Andenken der Nachwelt über-

liefern. Indessen will ich dadurch den ehrwürdigen Gebrauch, seinen Eltern oder Verwandten ein Denkmal zu setzen, nicht zu nahe treten; und wenn der Arme ein hölzernes Kreuz auf das Grab seiner Lieben setzt, so mag es dem Reichen wohl verstattet sein, ihnen eins von Marmor errichten zu lassen.

---

3. Mai.

Pallast des Doge. Rathsäle. Antiquitäten-Sammlung. Marcus-Thurm. Kirche San Salvatore. Brücke Rialto.

Der Pallast des Doge ist ein alterthümlicher, mit dem gegenüberstehenden Triumf der neuern Baukunst: der Bibliothek, seltsam abstechendes Gebäude, das zur Zierde der Stadt wesentlich beiträgt, deren Hauptreiz darin besteht, daß man hart neben einander Kirchen und Palläste nach den verschiedensten Formen und aus allen Jahrhunderten sieht, wodurch die Einförmigkeit gehoben ist, die uns das Besehen der andern großen Städte, Rom ausgenommen, das sich in gleichen Verhältnissen befindet, bald gleichgültig und allgemach langweilig macht. Dieser 400jährige Pallast mit seiner ausgezackten, das Dach verdeckenden Zinne, hat ein unansehnliches Thor und einen verhältnißmäßig zu kleinen Hof mit zwei schönen Cisternen. Dafür ist aber die Stiege, mit den ihr zur Seite stehenden halbcolossalen marmornen Figuren des Mars und Neptuns, ein Meisterstück der Bau- und Bildhauerkunst.

Ober dieser Stiege ist ein breiter, durch Säulen gestützter Gang, in dem sich die Thüren zu verschiedenen städtischen Ämtern befinden. Die großen Säle, Consiglio grande e dello Scrutinio, sind im zweiten Stock und werden gegenwärtig zur Aufbewahrung der Antiquitäten, Kunstschätze und Bücher verwendet. Man hat einen großen Theil Canzleien aus diesem Pallast wieder herausgenommen und sie anderswo hin verlegt, um ihn so rein und unversehrt als möglich, als Kunstwerk, zu erhalten, was mir sehr wohl gefiel.

Römische Antiquitäten fand ich hier in großer Menge, viele Figuren von vorzüglichem Werthe. Die ganze Sammlung ist in diesem herrlichen Locale sehr zweckmäßig aufgestellt.

Man hält die obscöne Figur der Leda mit dem Schwane, für das größte Meisterstück der hiesigen Sammlung und hierauf den Ganymed, wie ihn der Adler entführt.

Die Gemälde, welche diese beiden Säle zieren, stellen entweder heroische Thaten aus den frühern Jahren der Republik, oder allegorische Anspielungen auf die Größe und Glorie derselben vor. Der Oberboden strotzt von goldenen Verzierungen, zwischen denen sich Gemälde befinden, und die Seitenwände sind ebenfalls mit historischen Malereien behangen. Am Boden herum sind Kästen angebracht, in denen sich hinter Gitter Bücher befinden.

Ich besah weder die Gefängnisse, die unter dem Dache dieses Pallastes angebracht worden, und worin die armen Menschen im Sommer vor Hitze verschmachten mußten, noch die unterirdischen, in den großen, massiven, hinter dem Pallaste gebauten Carceri, wo die Eingesperrten vor Kälte und Nässe zu Grunde gingen. Der Pallast ist von dem Kerkergebäude durch einen Canal getrennt und durch einen im dritten Stock angebrachten, gedeckten, schmalen Gang, Ponte dei Sospiri, in Verbindung gesetzt, über den man ungesehen die Verhafteten aus einem Gebäude in das andere bringen konnte.

Die Witterung war kühl, heiter; ich bestieg den Glockenthurm von St. Marcus. Es ist ein schönes, viereckiges, gleichdickes Gebäude, das bis zu den Glocken 168 Fuß hoch ist. Der Raum, in dem die Glocken hängen, ist mit einer Säulenordnung umgeben, die eine Pyramide tragen, die 154 Fuß hoch ist, an deren Spitze ein Engel von Bronze steht, von 16 Fuß Höhe. Um diesem Thurm die nöthige Festigkeit zu geben, die colossale Pyramide tragen zu können, sind innerhalb der Umfassungsmauer 12 viereckige Säulen bis zur Höhe der Glocken nebeneinander aufgeführt und durch Quergewölbe untereinander

verbunden, so daß der ganze Thurm in ein Mauerstück verwandelt wird. Nur in der Mitte ist eine freie Öffnung, in der die Glockenstricke hängen.

Man geht auf einer schiefen Fläche, die nur mäßig geneigt ist, bis zu den Glocken. Es sind keine Stufen und man könnte daher auch wohl hinauf reiten.

Der Thurm ist von Ziegeln erbauet und nur in den vier Ecken bestehen die Wände aus viereckigen Steinen. Die Masse der Ziegel ist aber selbst steinartig, und viele derselben unterscheiden sich kaum von Stein; sie sind 12 Zoll lang, 8 Zoll breit und 4½ Zoll dick. Das ganze Thurmgebäude ist von außen und innen in einem völlig unversehrten Zustande und doch war es schon im Jahre 1150 bis zum Glockenhause fertig.

Von der Glockengallerie genießt man eine der schönsten und in ihrer Art einzigen Aussicht, denn man übersieht mit einem Blicke die mitten im Meere liegende große Stadt, mit ihren breiten und schmalen Canälen, mit ihren Inseln, die wieder eben so viele Städte darstellen; das feste Land und die hohen Alpen, die von der Nord- und Westseite den Horizont begränzen, und das offne Meer, das gegen Süden sich unbegränzt ausdehnt. Es ist ein wunderschönes Panorama, an dessen Anblick ich mich nicht satt sehen konnte. Ich konnte nur unvollkommen den Monte maggiore in Istrien, in der Nähe von Fiume, ausnehmen und doch sah man im vergangenen Jahre (1827) von hier aus sehr deutlich die Pulver-Signale, die dort gemacht wurden, um den Unterschied der geografischen Länge dieser zwei Punkte zu bestimmen.

Versunken im Anblick der Herrlichkeiten, die unter und vor mir ausgebreitet lagen, fing ich an, mich in die Zukunft hinein zu denken, und mir nach den Gesetzen der Wahrscheinlichkeit ein Bild der Stadt und ihrer Umgebung zu malen, wie es sich dem Blicke des Beschauers von diesem Thurme nach 100 Jahren darstellen wird. — Da sah ich um hundert Kirchthürme weniger, einen großen Theil der entlegenen Sestieri und der Giudecca

häuserlos und die Plätze in schöne Gärten verwandelt; die verfallenen Palläste am großen Canal in gute bürgerliche Häuser umgestaltet. Ich sah den Hafen voll Schiffe und viel Leben längs des Gestades. Die den Marcusplatz umgebenden Gebäude waren aber noch gerade so, wie jetzt.

Wenn Venedig ein Freihafen wird, wie man allgemein behauptet, *) so muß sich der Handel mit fremden Producten und Manufacturwaaren, in so fern diese für das lombardisch-venezianische Königreich, für Tirol und Süddeutschland, die Schweiz mit eingeschlossen, gehören, hieher ziehen; denn von hier aus wird man durch den Hafen längs des Golfs die Waaren mit den mindesten Kosten in die Nähe der Provinzen Treviso, Padua, Vicenza, Rovigo bringen; durch den Po führt man sie wohlfeil nach Piacenza und durch den Ticino und den Naviglio di Pavia nach Mailand und in den Lago maggiore, wo sie die Straße über den Simplon antreffen; über Verona gehen sie nach Tirol.

Es mag aber dieser Handel noch so bedeutend werden, so ist er doch immer zu beschränkt, als daß er die übergroße Zahl der Menschen, die gegenwärtig noch da ist, nützlich zu beschäftigen und genügend zu ernähren vermöchte. Die Häuserzahl ist für eine Bevölkerung von 150,000 Menschen eingerichtet, **) die gegenwärtig schon auf 95,000 reduzirt ist, so daß die Stadt um ein Drittel mehr Wohnungen oder Raum für solche hat, als sie bedarf. Soll nun, was nothwendig der Fall sein muß, die Be-

*) Venedig ist seit dieser Zeit wirklich zum Freihafen erklärt worden.

**) Häuserzahl von Venedig im Jahre 1824.

Sestiere di Castello	6,090
—— Canal regio	6,208
—— San Marco	4,835
—— San Paolo	2,456
—— Santa Croce	2,618
—— Dorso duro	4,788
—— Giudecca	924
	27,918

völkerung noch vermindert werden, so daß sie etwa 75,000 Seelen beträgt, die für den Bedarf des Handels und der Gewerbe, und für die Bedürfnisse derer, die vermög ihres Amtes, als Staatsdiener, Militär, Geistliche, da leben müssen, mehr als genügen, so ist es einleuchtend, daß man die elenden Häuser in den von dem Centrum der Stadt entfernten Vierteln, Sestieri, allgemach verlassen, zu Spottpreisen verkaufen und endlich in Gärten verwandeln wird, um den Platz zu verschönern und Nutzen von ihm zu ziehen. Nicht die schönen, massiven Kirchen werden eingehen, sondern die schlecht gebauten, kleinen, unansehnlichen, die keine eigenen Fonds haben, oder in schlecht bewohnten Gegenden liegen. Für die Erhaltung der klassischen Gebäude werden die vermehrten städtischen Revenüen die erforderlichen Mittel schaffen.

Als ich vom Thurme herabgekommen war, besah ich die schönen Waarengewölbe in der Merceria, und ging ohne einen bestimmten Zweck und ohne Führer vorwärts.

Ich kam zur Kirche San Salvatore, wo gerade Vesper gesungen wurde. Der Gesang gefiel mir nicht, wohl aber die Kirche, deren zwei Säulenreihen einen ungemein harmonischen Eindruck machen. Das Bodenpflaster ist fast eben so schön, wie das in der Kirche von San Giorgio; die Stücke sind von verschiedenen Farben und stellen künstliche Figuren dar; sie sind sehr genau gefügt und der Boden ist völlig unversehrt.

Die Bilder der Heiligen, die am Hochaltare aufgestellt waren, sind getriebene Arbeit in Gold oder wenigstens vergoldet; die Leuchter und das Antipendium sind von Silber.

In der Kirche sind viele, zum Theile sehr schöne Monumente; das prächtigste darunter ist jenes der Caterina Corner, die ihr Königreich Cypern der Republik schenkte, der es die Türken aber schleunig wieder abnahmen.

Je weiter ich in diesem Theile der Stadt vorwärts ging, je elender sahen die Häuser, je ärmer die Menschen aus. Ich gerieth mittlerweilen in ein solches Labyrinth von Gassen, aus

denen ich mich ohne Hülfe eines Führers nicht heraus finden konnte.

So wie ich mich auf dem Rückwege der Brücke Rialto näherte, fing es an lebendig zu werden, denn es war Abend, und um diese Zeit strömen alle Italiener auf die Gasse. Es war ein großes Gedränge und das Geschrei der Menschen, welche Fische, Salat, Pomeranzen u. s. w. zum Verkaufe ausbieten, war betäubend.

Die Brücke selbst macht nur einen großen Eindruck, wenn man sie zur Seite sieht und unter ihr durchfährt, nicht aber, wenn man darüber geht. Die Lichte des Bogens ist 83 venezianische Fuß, die Höhe über dem Wasserspiegel 18 ½ Schuh. Sie ist ganz von schön gefügten, glattbehauenen viereckigen Kalksteinen und wohl 8 Klafter breit. Man steigt 50 Stufen hinauf und eben so viele hinab. Die darauf angebrachten zwei Reihen kleiner Kaufgewölbe entstellen dieses Prachtgebäude.

In der Nähe dieser Brücke landen die Barken mit Lebensmitteln aller Art: daher die Menge von Menschen, die man hier herum immer antrifft.

---

4. Mai.

Säulengänge der Procuratien. Pflastersteine. Volksgarten. Theater San Benedetto.

Heute ist Sonntag; allein ich sah nicht den mindesten Luxus in dem Anzuge des Volkes, auch war kein Gedränge in den Gassen, ja, es waren wohl ehe weniger, als mehr Menschen in denselben. Ich konnte die Säulengänge der beiden Procuratien, und das neue Gebäude, das sie verbindet, nach Genüge besehen und die Größe des Platzes nach Schritten abmessen.

Von der Kirchenthüre von St. Marcus bis zum entgegengesetzten neuen Pallaste sind 270 Schritte. Die Breite des Platzes ist 107 Schritte.

Der Portico der alten Procuratien mißt 238, jener der neuen Procuratien 260 Schritte; woraus erhellet, daß dieser Platz, im Vergleiche mit den Plätzen in andern Städten, nur unter die kleinen gezählt werden muß.

Manche finden an dem neuen Pallaste viel zu tadeln und meinen, der Platz habe dadurch an Schönheit verloren, daß Napoleon die alte Kirche wegriß und dafür diesen Pallast hinbaute: ich aber glaube, daß der Marcusplatz erst dadurch, daß man ihn auf diese Art schloß, jenen eigenthümlichen Charakter erhielt, der ihn vor allen Plätzen der Welt auszeichnet und ihn einem großen Saale ähnlich macht, dessen Decke abgenommen worden ist.

Das Pflaster des Platzes besteht aus viereckigen, gut gefügten, schwarzgrauen Steinen (Trachyt, von den euganeischen Bergen), zwischen hinein sind mit weißem Kalksteine Verzierungen angebracht, die ihm das Ansehen eines Parketbodens geben. Diese Steine sind an und für sich schon fast unverwüstlich, und weil keine Wagen ihn abnützen, so braucht das Pflaster in Venedig nur selten wo irgend eine Reparatur.

Ich bewunderte in der Wahl dieser Steine die Klugheit der Männer, welche in den frühern Zeiten die Bauten der Republik leiteten, die immer nur solche Materialien wählten, welche dauerhaft sind und den Einflüssen der Meteore widerstehen, und den wohlfeilen, aufgeschwemmten, in gleich dicken Stücken brechenden Sandstein von Istrien verwarfen, mit dem man die Stadt Triest pflastert, der sich so schnell abreibt, daß er in jenen Gassen, wo man mit schweren Frachtwagen häufig fährt, in vier Jahren tiefe Löcher erhält, und in schmalen Gassen in zehn Jahren neu gemacht werden muß.

Der Hauptspaziergang der schönen Welt in Venedig ist zwischen Ein und zwei Uhr unter den Säulengängen der beiden Procuratien. Erst macht man ein Paarmal den Gang durch dieselben und setzt sich dann vor den Kaffeehäusern zur Seite der Gehenden, um sie passiren zu sehen.

Der Luxus im Anzuge der Frauen ist in jeder andern Stadt

größer wie hier, und da es den hiesigen Damen sicherlich nicht an Geschmack und an Willen fehlt, sich zu putzen, so müssen es nur die nicht genügenden Mittel sein, die sie hindern, ihrem natürlichen Impuls zu folgen.

Nachmittags ging ich wieder in die Gärten, wo sich ein deutscher Laufer sehen ließ. Längs der Riva fand ich ziemlich viel bürgerlich gekleidetes Volk, eben so lebhaft war es in der breitesten Straße von Venedig, die gegen die Gärten zu führt, die man dadurch erweiterte, daß man den Canal verschüttete. Im Garten fand ich mehr Leute, als ich mir erwartet hatte; allein so wenig schöne oder interessante Gesichter, daß ich bald wieder umkehrte, um nach Hause zu gehen.

Es war 8 Uhr Abends, als ich auf den Marcusplatz kam. Die Säulengänge der Procuratien waren gedrängt voll Menschen; die einen gingen, die andern saßen; die Kaffeezimmer waren zum Theile mit Damen erfüllt, und weil diese kleinen Räume die Menge der Menschen nicht aufnehmen können, so sind bei den besuchtesten Kaffeehäusern dem Portico zunächst, auf dem Platze selbst, offene Zelte mit kleinen Tischen und hölzernen Stühlen zur Unterkunft der Gäste und Zuschauer angebracht. Es zogen fünf bis sechs Abtheilungen von Musikanten von einem Kaffeezimmer zum andern, um überall eine Arie zu singen oder ein Musikstück zu klimpern, und dann sogleich den Ehrensold abzufordern, der solcher Art Künstler in Italien sehr schmal zugemessen wird; denn mehr als Einen Kreuzer — 5 Centesimi — gibt selten Jemand.

Später ging ich ins Theater San Benedetto, wo man eine Opera seria, Semiramide, gab. Das Locale ist hübsch und der Zugang zu Land und Wasser gemächlich. Das Haus war leer, nicht der vierte Theil der Logen war besetzt.

Es gab eine Zeit, wo es in Venedig acht Theater gab und alle waren zur Faschingszeit offen. Das nenne ich mir schaulustig! In Wien können sich jetzt kaum fünf erhalten; vor 50 Jahren waren ihrer nur drei.

5. Mai.

Große Menge von halbmüßigen und hülfsbedürftigen Volk.

Die Menge von halbmüßigen Volk fällt mir hier auf. Da sind am Marcusplatze wohl 50 Schuhputzer; auf allen Ecken und Enden stehen Lastträger — Fachini — und nähert man sich der Riva, so wird man von einem Haufen Gondolieri und Barcarioli überfallen, die Einen in alle Welt führen wollen. Herumgehende Verkäufer von allerlei Kleinigkeiten, Ausschreier einer neuen Verordnung oder eines Ereignisses, das gedruckt worden ist, z. B. der Ankunft der Giraffe im Hafen von Poveglia, gibt es sehr viele; aber Straßenbettler sah ich nur wenige, obschon es hier, wie der Anblick so vieler elender Häuser und noch elender aussehender Menschen im Voraus vermuthen läßt, sehr viele arme, hülfsbedürftige Menschen geben muß. Man versicherte mich, daß die Zahl der auf die eine oder andere Art unterstützten Menschen sich auf 30,000 belaufe; das wäre beinahe das Drittheil der ganzen Bevölkerung: eine Summe, die wohl übertrieben sein mag und sich bei näherer Untersuchung bedeutend vermindern wird. Wenn sie aber auch nur 20,000 beträgt, so ist dieß mehr als das Fünftel der Bevölkerung, und ich glaube nicht, daß es irgend eine Stadt gibt, die verhältnißmäßig so viel Arme hat.

Wenn auch die fixen Hülfsmittel zur Unterstützung der Dürftigen bedeutend sind, so hängt doch immer ein sehr großer Theil derselben von den Beiträgen der Mitbürger ab. Sind diese aber selbst in einer mißlichen Lage, so wird ihr Beitrag immer geringer und die Unterstützung muß fortwährend kärglicher ausfallen. Die Folge davon ist, daß der kräftigere, d. h. jüngere Theil der armen Bevölkerung sich anderswo um Brod umsehen muß, der ältere aber durch Krankheit und Elend zu Grunde geht und daß sich allgemach, freilich auf Kosten der jeweiligen Bevölkerung, jenes richtige Verhältniß zwischen Bevölkerung

und Subsistenzmitteln herstellt, das den örtlichen Verhältnissen angemessen ist.

---

6. Mai.

Arsenal. Theater San Luca. Kaffehäuser.

Morgens um neun Uhr ging ich ins Arsenal, und obschon ich bis zur Mittagszeit darin blieb, so hatte ich die ganze Anstalt doch nur höchst flüchtig besehen. Diese Werfte, Wasserbehälter, diese Behältnisse und Magazine für Vorräthe aller Art, diese große und wahrhaft prachtvolle Seilerwerkstätte, diese Kanonengießerei, diese Ankerschmieden, Drechsler-, Tischlerwerkstätte u. s. w. bilden zusammen ein großes Ganzes, ein Local für den Bau und die Aufbewahrung der abgetakelten Schiffe, das ungeachtet seiner Größe, der Seemacht der Republik im 16. und 17. Jahrhunderte nicht unangemessen war.

Es sind hier 32 gedeckte Werfte — Cantieri — für Linienschiffe und 54 für kleinere Kriegsschiffe. Wenn man weiß, wie hoch ein Linienschiff vom Kiel bis zur Höhe des Vordercastells ist, so mag man sich einen Begriff von der Größe eines solchen Hauses machen, unter dessen Dach ein derlei Schiff gebaut oder in Friedenszeiten aufbewahrt wird; und wenn man sich dann 96 solche Häuser neben einander denkt, und nebenan die gedeckten Räume für das Schiffbauholz, und die Magazine, und Werkstätten, so findet man den Vergleich der Größe dieses Arsenals mit einer Stadt nicht übertrieben.

Hier ist nichts klein; alles ist großartig, massiv und doch zierlich; alles ist Stein oder Ziegel, und darum ist alles noch im besten Zustande bis auf die Bassins, die zum Theile verschlammt sein sollen, wie man mir sagte.

Ich hatte noch nie Kanonen bohren gesehen. Hier sah ich es zum ersten Male. Die Operation ist sehr einfach. Die Kanone hängt zwischen vier senkrecht stehenden Bäumen an einem Stricke,

der nachgelassen werden kann. Der Mitte der Kanone ist eine verticale eiserne Stange entgegengesetzt, die einer wagrechten Scheibe eingepaßt ist und durch Menschen herumgetrieben wird. An der Spitze dieser Stange ist eine stählerne Vorrichtung, die nach oben und zur Seite schneidet und dadurch die Kanone aushöhlt. Dritthalb Tage braucht man zur Ausbohrung eines kurzen Zwölfpfünders.

Artillerie-Vorräthe und Schiffbauholz sah ich nur wenig, Tauwerke mehr. In den Werften stehen 2 Fregatten, die man noch in der französischen Zeit zu bauen began. Es ist aber nur erst das Gerippe der Schiffe fertig, und es scheint nicht, daß man sie ausbauen will. An einer Gabarre sah ich arbeiten.

Die Franzosen haben ein neues Thor mit einem Canale bis in den tiefen Canal, Murano gegenüber, bauen lassen. Man sagte mir, sie hätten diese Arbeit, die 8 Millionen Franken gekostet haben soll, unternehmen müssen, weil das alte Thor sammt dem Canale zu schmal, und der letztere zu wenig tief war, um Linienschiffe, so wie man sie jetzt bauet, aus dem Arsenale ins Meer zu bringen.

Vom Bucentoro ist nichts mehr vorhanden, als die Stücke eines Baumes, der zum Aufstecken der Flagge bestimmt war.

Gegenwärtig sollen in Allem 1200 Menschen im Arsenale beschäftigt sein. Ich glaube aber kaum, daß diese Zahl richtig angegeben ist, denn sie kömmt mir nach dem, was ich sah, zu groß vor.

Abends im Theater San Luca. Das Eintrittsgeld ist in beiden Theatern gleich: 20 Kreuzer. Eine Loge kostet nach Verhältniß des Orts 2 bis 4 Zwanziger. Demohngeachtet, und obschon die Oper ziemlich gut gegeben ward, war das Theater doch leer; auch schien mir das Publicum, das ich im Parterre sah, dem äußern Ansehen, und auch seinem Benehmen nach, nur zur gemeinen Klasse zu gehören; viele davon waren auch wirklich ärmlich gekleidet.

Kaffeehäuser gibt es in allen Theilen der Stadt eine zahllose

Menge. Es scheint aber nicht, daß dieß Gewerbe hier so einträglich ist, als anderswo; denn ich sah wenig darin verzehren: auch finde ich die Preise der Getränke theuer. Eine sehr kleine Tasse Kaffee 4 und in den besseren Häusern 5 Kreuzer; Kaffee mit Milch 12 Kreuzer, Ein halb Glas Punsch 12 Kreuzer.

---

7. Mai.

Kirche Santa Maria della Salute. Kirche San Biaggio. Grabmal des Admirals Emmo. Kirche San Pietro, Santa Maria Formosa, San Giovanni e Paolo.

Zuerst ging ich heute in die nahe Kirche Maria della Salute. Sie liegt hoch, und man muß vielleicht 15 Stufen über den Horizont des Bodens zur Kirchenthür hinansteigen. Die Steine dieser Stiege gerathen in Unordnung. Die Kirche ist von außen mit Statuen und Zierrathen aller Art gleichsam überdeckt. Die Kuppel über der Kirche däucht mich die größte zu sein, die hier ist; über dem Presbyterium ist eine zweite, kleine Kuppel angebracht. Das Locale ist frei, und man kann die erhöhte Kirche von allen Seiten sehen. Ihr Anblick macht einen sehr angenehmen Eindruck. In der Kirche bewunderte ich vier sehr schöne 20 Fuß hohe, und 2½ Fuß dicke Säulen von weißem, wenig geflecktem Marmor, mit korinthischen Capitälern. Sie sollen, sagte der Affe von Cicerone, vom Tempel der Diana zu Pola in Dalmazien (sic) hieher gebracht worden sein. Ein bronzener Leuchter, mehr als 6 Fuß hoch, aus Arabesken und andern Verzierungen zusammengesetzt, schien mir ein Meisterwerk von Zeichnung und gelungener Ausführung. Der Fußboden der Kirche ist glänzender Marmor in geometrischen Figuren. Schade, daß man einen gelben Marmor mit aufgenommen hat, der seit 1631 schon stark zu verwittern beginnt.

Auf den vielen Altären dieser, so wie der übrigen Kirchen, gibt es, wie alle Welt weiß, eine ungemein große Zahl der ausgezeichnetsten Gemälde. Wenn ich davon schweige, so will

ich dadurch nicht sagen, daß sie mir nicht gefallen hätten, und daß ich an ihnen kalt vorübergegangen wäre; ich erwähne ihrer nicht, theils weil sie in jeder Reisebeschreibung oder in den vielen Descrizioni della città di Venezia angeführt sind, und theils weil ich selbst zu wenig Kunstkenner bin. Übrigens will ich nicht verhehlen, daß ich in Venedig, wo ich so sehr von den herrlichsten Gebäuden, Statuen, Säulen u. s. w. angesprochen ward, die Bilder weniger ehrte, als anderswo, besonders wenn sie Gegenstände darstellen, die zu wenig Interesse einflößen, oder gar die Peinigung eines Heilgen, die mich allenthalben mit Grauen erfüllt.

Das Grabmal des Admirals Emmo in der Kirche San Biaggio, verdient besehen zu werden. Die Arbeit ist von Torretti: die Idee ist einfach, gut und mit großer Genauigkeit ausgeführt und macht einen sehr guten Effect. Der Admiral liegt auf seinem Sarkofag in moderner Kleidung, auf eine kleine Kanone gestützt. Der Kopf ist unbedeckt, er trägt Locken und Haarzopf; Hut, Handschuhe und Degen liegen ihm zur Seite.

Die Kirche San Pietro ist die alte Cathedrale der Stadt, der Sitz des Patriarchen, der 1451 von Grado hieher verlegt worden war; sie liegt gleichsam am östlichen Ende der Stadt, im sogenannten Castell. Sie hat eine sehr schöne Kuppel, prächtigen Fußboden, viele schöne Gemälde und steinerne Denkmale. Der daneben stehende Glockenthurm ist nach dem vom Marcusplatz der schönste.

Von da besah ich erst die Kirche Santa Maria Formosa, und als ich bei San Giovanni e Paolo vorüberging, konnte ich dem Verlangen nicht widerstehen, diese prächtige Kirche wieder zu besehen und meine Augen an dem Anblicke der Größe und Höhe des Gebäudes sowohl, als an den vielen, darin aufbewahrten Monumenten der Geschichte, der Sculptur und schönen Baukunst zu ergötzen.

---

8. Mai.

Die vier Pferde an der Marcuskirche. Die Loggia am Marcusthurm. Die drei Bäume mit den Flaggen vor der Kirche. Der Thurm mit der Uhr. Pallast der Bibliothek. Das Münzhaus. Piazzetta. Die zwei Granitsäulen. Improvisatori.

Heute besah ich mehrere einzelne Theile des Marcusplatzes. Die vier bronzenen und zum Theile noch vergoldeten Pferde, die im Jahre 1806, als ich da war, sich in Paris befanden, sind nun wieder auf ihren alten Standort, ober dem Hauptthore der Marcuskirche, zurückgekehrt. Ob sie außer dem historischen, auch einen besondern Kunstwerth haben, kann man nicht beurtheilen, weil sie zu hoch stehen und sich dem Blicke des von unten hinauf sehenden Beobachters zum Theile entziehen; auch sind sie zu klein, denn sie sind nur von natürlicher Größe, um besonderes Aufsehen zu erregen.

Die Loggia an den Marcusthurm angebaut, ist ein artiges, kleines, mit steinernen und bronzenen trefflichen Figuren und Basreliefs bedecktes Gebäude. Es diente zur Zeit der Republik zum Aufenthalt der Procuratoren von St. Marcus, die während der Sitzungen des großen Raths die Wache commandirten.

Vor dem Dome sind drei hohe Stangen aufgerichtet, an deren Spitze jetzt, bei Festlichkeiten, die österreichische Flagge weht. Früher wehten hier die Fahnen von Cipern, Candia und Morea, ungeachtet die beiden erstern Inseln längst schon (1571 und 1669) in die Gewalt der Türken gerathen waren, so wie auch die Herrschaft der Republik über Morea nur kurze Zeit währte, denn das im Jahre 1687 zurück eroberte Land mußte schon im Jahre 1718, im schmählichen Frieden von Passarowitz, seinen Peinigern wieder überantwortet werden. Diese Stangen stecken in bronzenen Fußgestellen, die voll artiger Basreliefs sind.

Der Thurm mit der Uhr ist ein malerisches Gebäude, das zur Zierde des Platzes wesentlich beiträgt. Oben auf der Platform

ist eine große Glocke auf einer verticalen Stange ruhend; ihr zur Seite sind zwei geharnischte Männer, deren jeder einen Hammer mit beiden Händen hält, womit der eine die Viertel, der andere die Stunden schlägt. Die heiligen drei Könige, die sonst an Festtagen zu jeder Stunde ober dem Zifferblatte zum Vorschein kamen und vorübergingen, sah ich jetzt nicht mehr. Ich vergaß, mich um die Ursache ihres Nichterscheinens zu erkundigen.

Das Bibliothekgebäude ist jetzt ein Theil des königlichen Pallastes. Es ist dem Palazzo ducale gegenüber und bildet mit der Münze die eine Seite der Piazzetta.

Nach dem Urtheile der Kunstverständigen soll dieß Gebäude das vollkommenste seiner Art sein, und Stärke, Geschmack und Zierlichkeit in sich vereinigen. Wenn Etwas vollkommen ist, so gefällt es Jedermann und Jedermann begreift es. Ich fand diesen Grundsatz hier vollkommen erwahrt; denn mir gefiel von allen Gebäuden die Bibliothek am besten, ehe ich noch wüßte, welchen Werth ihr die Kunstrichter beilegen.

Das Münzhaus — Zecca — daher Zechino, die venezianische Goldmünze — bildet das untere Eck der Piazzetta, und ist reichlich von außen verziert, um den Abstand gegen die Bibliothek nicht zu merklich zu machen. Man arbeitete nicht darin, darum ging ich auch nicht weiter als in den Vorhof.

Endlich muß ich noch der zwei Säulen erinnern, die am untern Ende der Piazzetta aufgerichtet sind, auf deren einer der geflügelte Löwe, auf der andern ein geharnischter Mann mit einem Spieße in der Hand und einem Drachen an der Seite, sich befinden. Die eine dieser Säulen ist grauer Granit, von ihrer Oberfläche blättert sich ein kleines Stück ab; die andere ist Granit mit rothem Feldspat; weßwegen sie von einigen Porphyr genannt worden ist: sie ist glänzend, und nicht im geringsten Grade irgendwo angegriffen; und doch stehen beide Säulen schon hier seit dem Jahre 1125, wo sie aus Griechenland hieher gebracht und zu Ehren des Doge Micheli aufgerichtet würden, nachdem er von seinem glorreichen Feldzug aus dem heiligen Lande

zurückgekommen war. Wie viel über tausend Jahre sie in Griechenland gestanden seien, erzählt die Geschichte nicht, auch nicht, aus welcher Gegend von Egypten sie nach Griechenland gebracht worden; denn es ist offenbar der bekannte egyptische Granit, aus welchem man in Ober-Egypten so viele Monumente verfertigte.

In frühern Jahren fand ich hier ein Paar Improvisatori, die den Gondolieren und anderm Volke, das sie hören wollte, Geschichten aus der Vorzeit erzählten. Jetzt fand ich nur einen einzigen dieser Art noch in Venedig, der Abends unter den Procuratien declamirte. Es war ein sehr armer Schelm, der über ein gegebenes Thema in Versen sprach. Er schrie aber dermaßen und gesticulirte gleich einem Rasenden, daß ich mich nie entschließen konnte, ihn längere Zeit anzuhören, um mich zu überzeugen, welchen Werth seine Dichtung und seine Verse haben.

9. Mai.

Insel Poveglia. Canal zwischen den Lagunen dahin. Giraffe. Palestrina. Malamocco. Muracci. San Clemente. Denkmäler der Morosini. Jesuitenkirche. Capelle del Rosario. Palläste Grimani, Corner, Pisani, Foscari.

Schon seit einigen Tagen kündete ein Ausrufer vom frühen Morgen bis in die sinkende Nacht ein Flugblatt an, das eine Beschreibung der Giraffe enthielt, welche der Pascha von Egypten unserm Kaiser zum Geschenke machte. Dieses Thier war auf der Insel Poveglia in Contumaz, und konnte daselbst gesehen werden. Ich hatte wohl die ausgestopfte Giraffe im Naturalien-Cabinette in Wien, aber keine lebende gesehen, und entschloß mich daher, den schönen Vormittag dazu zu benützen, eine kurze Spazierfahrt zu machen, die Lagunen näher zu besehen, und das seltene Thier zu beschauen.

Ich nahm eine Gondel mit zwei Männern, die mich über San Giorgio und San Clemente nach Poveglia führten.

Das Fahrwasser ist ein breiter schöner Canál zwischen den Lagunen oder Untiefen, die heute größtentheils über dem Spiegel des Meeres erhoben lagen. Dieser Canal ist durch und durch zu beiden Seiten mit Pfählen besetzt, um das Fahrwasser für die Schiffe zu bezeichnen, die von Malamocco zur Stadt fahren.

Die Giraffe ist seit acht Tagen hier. Man hat ein eigenes Haus für dieses Thier gebaut, und ein Wärter ward von Wien hieher geschickt, um es hier zu übernehmen und in die Menagerie dahin zu geleiten. Es soll erst 13 Monate alt sein, und mag gegenwärtig 7 Schuh Höhe haben; ist lebhaft, sehr gutartig, schön gezeichnet, und frißt am liebsten Bohnen nebst etwas Grünzeug, das man ihm aus der Hand reicht. Noch trinkt es Milch und kein Wasser, weßwegen zwei Kühe auf das Schiff mitgenommen wurden, welches diesen afrikanischen Gast hieher brachte. Es ist ein wiederkäuendes Thier, hat gespaltene Hufe und eine spitzige, stark verlängerte Schnauze.

Ich bestieg den Thurm von Poveglia, um nach Malamocco zu sehen, wo die Dünen (Sandberge) durchbrochen sind, und sich der Canal, auf dem ich hieher fuhr, ins Meer müudet. Weiter hinab sah ich Palestrina, wohin ich bei meiner ersten Anwesenheit in Venedig fuhr, um die Muraccj zu sehen, die so wenige Reisende besuchen, und die es doch weit mehr verdienten besehen zu werden, als hundert Bilder in der Stadt, die weder das Geld noch die Zeit lohnen, die man auf ihr Besehen verwendet.

Es sind diese Muraccj eine künstliche Verlängerung der Dünen, von Malamocco bis in die Nähe von Chioggia, die man zu dem Zwecke erbaute, um die Lagunen vor dem Andrange der Wellen des adriatischen Meeres und die Zufahrtscanäle dadurch vor dem Verschlammen zu schützen, und wohl auch das Sichtlichwerden des Bodens der Untiefen bei gewöhnlichem Wasserstande zu verhüten, wodurch die Luft nothwendig der Gesundheit der Einwohner von Venedig verderblich werden müßte.

Es ist eine lange, breite, aus Quaderstücken erbaute Mauer, ein Molo, den man »Ausu romano, aere veneto,« wie die Inschrift lautet, aufgeführt, und der, wie man mir sagte, seinem Zwecke vollkommen entsprochen hat, jetzt aber an einigen Stellen so schadhaft geworden sein soll, daß man bedeutenden Nachtheil für die Lagunen befürchtet, wenn die durch das Meer gemachten Einbrüche nicht bald wieder ergänzt werden.

Bei der Rückfahrt kehrte ich in San Clemente zu, um diese frühere Wohnung der Carthäuser zu sehen, wo jeder Mönch ein Häuschen zur Wohnung und einen Garten zur Beschäftigung und zum Vergnügen hatte. Solcher Häuschen sind 17. Das Conventgebäude wird jetzt zum Relegationsorte für lüderliche Weltgeistliche verwendet.

Die Kirche ist sehr schön, hat mehrere Denkmäler der Morosini von vorzüglicher Arbeit, und als eine wesentliche Zierde der Kirche wird das genaue Conterfei der Santa Casa von Loretto, sammt dem Gnadenbilde, verehrt. Es ist von außen mit Marmor überzogen, und hat rückwärts ein prächtiges Basrelief von Bronze, die Geburt Christi vorstellend.

Die Kirche der Jesuiten, die ich nach Tisch besuchte, ist erst im Jahre 1728 gebaut worden, und zeichnet sich durch Größe und besondern Reichthum an Marmorarbeit aus. Es scheint, als ob ihre Erbauer die Absicht gehabt hätten, alle ältern Kirchen an Pracht der Altäre und Verzierungen übertreffen zu wollen. Die Säulen, auf denen das Gewölbe der Kirche ruht, sind mit geglättetem Marmor, in der Form eines die Säulen deckenden Teppichs, überzogen, in welchem mit Verde antico die Stickereien nachgeahmt sind. Am Hauptaltare tragen sechs gewundene Säulen, von derselben kostbaren Steinart, ein steinernes Dach. Der Tabernakel ist mit Lapis lazuli eingelegt. Der erhöhte Boden vor dem Altar ist eine sehr schöne Arbeit von Marmor, die einen in Falten gelegten Teppich darstellt, der über die Stufen gebreitet ist. Alle Altäre sind vom auserlesensten und seltensten Marmor, und das Gewölbe der Kirche strotzt

von Gold, womit die schönen Stuckaturarbeiten überzogen sind, zwischen denen sich Frescogemälde befinden. Unter den Altarblättern ist eines von Tizian, das nach Paris geführt worden, und nun wieder zurückgekehrt ist. Es stellt die Marter des heiligen Laurentius vor, der lebendig gebraten wird. Es wird dieß Bild wohl mit vieler Kunst, d. h. ganz der Natur gemäß, gemalt sein, allein ich konnte mich nicht entschließen, es genauer anzusehen, und ich begreife nicht, weder, wie die Künstler solche Handlungen der raffinirtesten Barbarei darzustellen vermögen, die mir in der Erinnerung schon das unangenehmste Gefühl erregen, noch, wie man solche Bilder in den Kirchen zur Verehrung den Augen des Volkes ausstellen kann.

Im Zurückgehen besah ich die Capelle del Rosario, die ihrer hölzernen Basreliefs wegen berühmt ist, die mir wohl recht künstlich und gut und natürlich gearbeitet dünkten, deren Idee aber läppisch und kleinlich ist.

Ich war auf der Post und im Offizio centrale del Censo; die erstere ist in einem Pallaste, der früher den Grimani, das letztere in einem andern, der den Corner della Cà grande gehörte. Welche Größe, welcher Geschmack, welche fürstliche Pracht! Wohin man in der Umgebung des Hauptplatzes und des großen Canals gehen mag, stößt man auf Palläste, deren viele aber, z. B. der große der Pisani, in einem sehr vernachlässigten Zustande sich befinden. Jener der Foscari, an der westlichen Seite des großen Canals, wo zur Zeit der Republik die nach Venedig kommenden Souveraine wohnten, ist gegenwärtig ganz leer, und fängt an zu verfallen.

---

10. Mai.

Kirche degli Scalzi. Kirche San Giobbe. Botanischer Garten. Seltenheiten desselben.

Die Kirche degli Scalzi liegt am großen Canal, und hat eine der prächtigsten Façaden. Die Kirche strotzt von den

verschiedensten und seltensten Steinarten. Der Hauptaltar hat gewundene Säulen, gleich denen in der Jesuitenkirche, nur sind sie hier von rothem französischem Marmor; der Fußboden ist so schön als irgendwo, das Gewölbe reich verziert, und mit guten Frescogemälden versehen. Dann sind in der Kirche acht Seitenaltäre, deren jeder von einer andern Familie auf ihre Kosten mit einem ungeheuern Aufwand errichtet worden ist. Die Wände dieser Capellen sind mit Verde antico und Diasper verziert; die Säulen des Altars von den seltensten Marmorarten, von allen Farben und Ländern, mit der Bildsäule des Heiligen, dem er gewidmet ist, von carrarischem Marmor.

Den Hauptaltar ließ ein Soranzo machen, ein Vorfahr desselben, der vor wenigen Jahren als Bettler hier starb. Man sagt, dieser Altar habe 60,000 Silberducati gekostet.

Ich wollte den botanischen Garten besehen, und da man hiezu den Garten verwendete, der zum aufgehobenen Franciscanerkloster San Giobbe gehörte, so mußte ich neben der Klosterkirche vorbeigehen. Ich hörte Musik darin und trat ein, und bereuete es gar nicht, denn ich hörte einen sehr wohlgestimmten Grabgesang mit Begleitung der Orgel, und sah das einfache und doch großartige Denkmal, das der französische Gesandte d'Argenson seinem Vater setzen ließ. Bescheiden sagt der Sohn von sich: Nominis et legationis haeres, utinam et virtutum.

Der sogenannte botanische Garten bietet nichts dar, was ich bemerkenswerth gefunden hätte, als daß Jene, für die er gemacht ist, die Studenten des Liceums, und die Lehrlinge der Apotheker ihn entweder gar nicht, oder höchst selten besuchen. Es däucht mich auch der Garten, als Staatsanstalt, überflüssig; denn da kein medizinisches Studium, auch kein Professor der Botanik hier ist, und im gemeinen Schulunterricht die Pflanzenlehre nur so im Allgemeinen berührt wird, so finden die Studirenden zu wenig Reiz, oder zu wenig Aneiferung, oder zu wenig Zwang sich mit einem Studium zu befassen, das nicht gefordert wird, und dessen Nutzen sie auch nicht wohl absehen.

Für mich seltene Pflanzen waren die Salisburia adiantifolia, und die Solandria grandiflora, die 25 Fuß hoch wird, einen schlanken Trieb ohne Äste hat. Die Yucca aloeifolia, eine Palmenart, kömmt hier in geschützter Lage im Freien fort, blüht alljährlich, trägt auch wohl Früchte.

---

11. Mai.

Scuola San Rocco. Accademia delle belle arti.

Nachdem ich erst die Kirche ai Frari wieder besucht hatte, ging ich in die Scuola San Rocco. Es ist diese Scuola ein Pallast mit einer ungemein schönen Façade, der zwei sehr schöne Säle, einen zu ebener Erde, den andern im ersten Stocke hat, wovon der untere zu weltlichen Verhandlungen, der obere zu geistlichen Functionen bestimmt ist. Vom untern Saale gehen in den obern zwei Stiegen, die sich in der Mitte vereinigen. Von diesem Puncte wird die Stiege breit, und ist zu beiden Seiten mit prächtigen Gemälden geziert, welche Scenen aus der vorletzten Pest darstellen, die zehn Monate lang die Stadt verheerte, und 400 Mitglieder dieser Bruderschaft dahinraffte. Beide Säle sind voll der geschätztesten Bilder, von welchen die Kreuzigung Christi, die Tintoretto im Jahre 1565 malte, das vorzüglichste ist. Ich ärgerte mich sehr in dem oberen Saale, der mit Denkmalen der schönen Malerei und Bildhauerkunst erfüllt ist, den unteren Theil der Wände mit einem hölzernen Schnitzwerk verkleidet zu sehen, wodurch allerlei Fehler und Laster der Menschen in den abgeschmacktesten Fratzen dargestellt werden, die den gemeinen Sinn und Bauerngeschmack desjenigen beurkunden, der sie machen ließ.

In der Accademia delle belle arti sah ich so viele auserlesene Gemälde und Gipsabgüsse von Statuen, daß ich mich nur dunkel alles dessen erinnere, was ich in so großer Fülle da gesehen habe. Die Statuen sind sehr gut aufgestellt, und die Ver-

einigung der größten Meisterstücke der alten und neuen Bildhauer-kunst muß einen großen Eindruck auf Jeden machen, der nicht ganz stumpf für das Große ist, dessen der Mensch fähig ist.

Die Abgüsse der Bruchstücke vom Parthenon in Athen und von Ägina, die der König von England hieher schickte, mehrere antike römische Büsten, und dann die Abgüsse aller in Rom und Florenz vorfindigen großen Meisterwerke des Alterthums, an die sich jene von Canova anschließen, bilden ein Ganzes, das ich immer mit Erstaunen und Ehrfurcht anblicke, so oft ich es auch schon gesehen habe. Den Herkules des Canova, welcher den Lykas ins Meer schleudert, sah ich hier zum Erstenmale; er gefiel mir besser als der Abguß des Jason, wovon ich das Original in München sah. Seine Hebe, und eine mit dem Badetuch sich verhüllende weibliche Figur sind besonders zart, Stellung und Ausdruck lassen nichts zu wünschen übrig.

Von Gemälden ist hier das so sehr gepriesene Meisterstück Tizians: die Himmelfahrt Mariä. Ich hatte bereits so viele gute Copien dieses Stückes gesehen, daß das Original nur geringen Eindruck auf mich machte. Die Schärfe des Ausdruckes ist in den Gesichtern verwischt; man kann nur die Einfachheit und Natürlichkeit der Zeichnung und die Lebhaftigkeit der Farben bewundern. Einige andere große Gemälde, z. B. das Mirakel des heiligen Marcus in der Erlösung eines Sclaven von Tintoretto; die Hochzeit zu Cana von Padovanino sprachen mich an, und in archäologischer Hinsicht däuchten mir zwei große Bilder besonders merkwürdig, wovon das Eine, von Gentile Bellino, den Marcusplatz darstellt, wie er im Jahre 1496 aussah, und das andere die Brücke Rialto. Man sieht auf diesen Gemälden nicht sowohl die seltsamen Trachten der Menschen jener Zeit, als auch, daß damals die Gebäude der Procuratien noch nicht bestanden; daß der Platz mit der nördlichen Seite des Glockenthurms gleich breit war; und daß die Brücke auf hölzernen Pfeilern ruhte, und in der Mitte zum

Öffnen war, mittels zweier Zugbrücken, um die Segelschiffe durchzulassen.

---

13. Mai.

Fabriken von Venedig. Glas-, Perlen-, Wachsfabriken. Mangel oder Geringfügigkeit der Fabriken.

Venedig war in ältern Zeiten seiner mancherlei Fabriken wegen sehr berühmt. Seine Spiegel, geschliffenen Gläser, sein Bleiweiß und seine Wachskerzen beschäftigten viele Menschen und waren die Quelle der Wohlhabenheit vieler Häuser. Jetzt sind diese Fabriken durch eine schwer zu erklärende Verwicklung von Umständen entweder ganz verschwunden, oder so sehr reducirt, daß ihr Einfluß auf das Wohl der Bevölkerung kaum merklich ist.

Folgendes ist die Zahl und Art der gegenwärtigen Fabriken in Venedig:

Gläser	9.
Perlen, kleine Glaswaaren	7.
Spiegelgläser und Spiegel	4.
Hüte (Felzade), Kappen (Schiavine) und Sarsch (Rascia)	6.
Strohhüte	1.
Goldschläger	3.
Wachsbleichen und Kerzenfabriken . .	9.
Weinstein	3.
Zuckerraffinerien	2.
Lederfabriken aller Art	9.
Theriak	9.
Handschuh	4.

Unter diesen sogenannten Fabriken muß man sich aber ja nicht große Anstalten vorstellen, die viele Menschen beschäftigten, oder ein großes Capital in Umlauf setzten; außer den Wachsbleichen und den Gläserfabriken sind die andern Anstalten völlig unbedeutend.

Es ist wohl begreiflich, daß in Venedig nie Wollen- oder Baumwollwaaren-Fabriken bestanden, weil der Mangel an süßem Wasser, das man in großen Fässern von der Brenta zuführen muß und dessen man zum Waschen und Bleichen des Fabricats in so großer Menge bedarf, diesem Erwerbszweig ein unwiderstehliches Hinderniß entgegen setzt; warum aber Seidenfabriken hier nicht bestehen, wo das rohe Material aus Friaul und von Verona so wohlfeil beigeschafft werden kann, und ein großer Theil der Menschen sich umsonst um Arbeit bewirbt, ein anderer um den geringstmöglichen Lohn arbeitet, ist weniger begreiflich. Mir däucht, daß die Fabrication der Seidenstoffe ganz vorzüglich für Venedig passe, und daß man dem Verarmen des Volkes durch kein anderes Mittel sicherer und kräftiger zu steuern im Stande wäre, als wenn man einige Capitalisten bewegen könnte, sich mit lombardischen oder französischen Seidenfabrikanten zu associiren und hier Seidenfabriken zu errichten, wo die hierzu erforderlichen Gebäude wohlfeil, und Arbeiter im Überflusse und zu den mäßigsten Preisen zu haben sind.

Ich sah die schöne Wachsbleiche und Kerzenfabrication bei San Andrea, die dem Hause Reali gehört. Sie hat 156 Soleri — Tische — auf deren jedem 550 Pfund Wachs liegen. Man bleicht in diesem Local 425,000 Pfund Wachs. Das beste Wachs kömmt von Smyrna; dann wird jenes aus der Moldau und Wallachei für das vorzüglichste gehalten; am wenigsten wird das aus Ungarn und Pohlen kommende geschätzt. Man zeigte mir Kerzen, die von dem Wachse dieser Länder bereitet worden waren: vollkommen weiß waren nur die erstern, die andern sind mehr oder weniger schmutzig weiß.

Der Eigenthümer dieser Fabrik ist ein junger, thätiger und kenntnißvoller Mann, der, außer einer Weinsteinfabrik, seit kurzem auch eine Zuckerfabrik mit zwei Auflösungs- und zwei Kochkesseln errichtet hat, von der ich aber bedauerte, daß man nicht gleich anfangs eine bessere Localität wählte, da die gegenwärtige viel zu beengt und zu ungemächlich ist.

Herr Reali lud mich ein, ihn auf seinem Landgute bei Treviso zu besuchen, und ich werde nicht ermangeln, davon Gebrauch zu machen.

---

14. Mai.

Palazzo Grimani. Statue des Marcus Agrippa. Italienische Sitte, für jeden Dienst ein Trinkgeld zu fordern.

Ich besah noch einige Kirchen und Palläste und bejammerte den vernachlässigten Zustand, in dem sich viele der letztern befinden, z. B. der Palazzo Grimani, bei Santa Maria Formosa, in dessen Hofe die berühmte colossale Statue des Marcus Agrippa aufgestellt ist, die vom Pantheon in Rom, ich weiß nicht wie, hieher gekommen ist.

Man thut Unrecht, daß man das Trinkgeldfordern den Italienern und vorzüglich den Venezianern so sehr zum Vorwurf macht; denn im Grunde ist diese Sitte ja allenthalben üblich. Es verlohnt sich nicht der Mühe, sich hierüber zu ereifern oder die Menschen mit groben Worten abzutreiben, denn man wird dieses Bettelvolkes um geringen Preis frei. Es ist wohl billig, daß man Jemanden, der uns einen Dienst leistet, so gering er auch sein mag, eine Belohnung dafür gibt, und darum kann ich es den Italienern nicht verargen, daß sie uns für den kleinsten Dienst sogleich um die Bezahlung angehen; auch ist es ein Irrthum der Fremden, wenn sie meinen, daß die Kirchendiener, Zimmerwärter, Arsenalaufseher u. s. w. dafür bezahlt werden, die Fremden herumzuführen und sie auf die Merkwürdigkeiten aufmerksam zu machen oder sie ihnen zu zeigen; oder daß die Aufwärter in den Gasthäusern vom Wirthe bezahlt würden. Alle diese Leute haben keinen Gehalt und sind lediglich auf die buona man angewiesen. Wenn ich ins Theater ging, so zahlte ich erst die Entree, dann bei einem andern Tische ein Billet zu einem gesperrten Sitze, wo mir nebst dem Betrag des Billets jederzeit ein Trinkgeld abgefordert wurde. Nach dem Aufsperren des Sitzes

versäumte der Junge nie, sich gegen mich mit vorgereckter Hand zu verneigen und meine Cortesia anzusprechen.

Man sorge daher, Morgens vor dem Ausgehen sich mit kleiner Münze zu versehen, um unter Tags alle Dienste, nach ihrem Werthe, sogleich honoriren zu können. Die Leute hier begnügen sich mit wenig; sie sind aber insolent, wenn man ihnen Nichts geben will.

15. Mai.

Himmelfahrtsfest. Betrachtungen über die Ursachen der ehemaligen Größe Venedigs.

Festa dell' ascensa. An diesem Tage war sonst das Fest der Vermählung des Doge mit dem Meere; heute bestanden die Festlichkeiten des Tages darin, daß auf den Stangen vor der Marcuskirche die großen Flaggen aufgezogen waren, und daß der Patriarch im Dome ein Hochamt hielt, dem wenige Menschen beiwohnten.

Die Vergleichung der gegenwärtigen Stille mit der lärmenden Fröhlichkeit und dem theatralischen Schauspiele, das an diesem Tage noch im Jahre 1796 Statt hatte, führte mich zu Betrachtungen über die Ursachen und die Größe des Reichthums einer Stadt, deren Häuser Palläste und deren Kirchen Meisterwerke der Baukunst und Gallerien der auserlesensten Gemälde und Bildhauerarbeit sind. Die Frage, wie ein so kleiner Staat, wie Venedig, Mittel fand, solche Ausgaben zu bestreiten, setzte mich anfänglich in Verlegenheit; allein bei näherer Würdigung aller Umstände, die hier concurrirten, um diese Wirkung hervorzubringen, ward mir die Ursache ziemlich klar.

Bedenkt man, daß Venedig die Hauptstadt der größten Seemacht bis ins 15. Jahrhundert war, daß seine Einwohner bis in das 16. Jahrhundert den größten Theil des Welthandels besaßen und daß von hier aus ganz Süddeutschland, Ober-Italien und die Schweiz, mit den Producten des Orients versehen wur-

den; daß sie den levantinischen Handel in Händen hatten und daß daher die venezianischen Kaufleute sich unermeßlichen Reichthum erwarben; bedenkt man, daß der Staat durch die Zölle, die solch ausgebreiteter Handel ihm verschaffte, große Einnahmen hatte; daß die Staats-Administration wenig kostete; daß die Landmacht unbedeutend war; daß das Grundeigenthum der Terra ferma in den Händen weniger und eben daher sehr reicher Familien sich befand; daß die äußerst gering besteuerten Güter nur in der Familie vererbt und nicht verkauft werden durften; daß diese Familien die Häupter der Republik waren und die vorzüglichsten Ämter derselben bekleideten, und wenn sie nicht in den Provinzen Gouverneure waren oder die Flotte commandirten, der Staatsverfassung wegen in der Hauptstadt wohnen mußten, so ersieht man, daß sich ein ungeheurer Reichthum in dieser Stadt concentriren mußte, der den Privaten sowohl als der Regierung alle Mittel zur Hand gab, die kostspieligsten Bauten zu unternehmen. Wenn man dann in Erwägung zieht, daß die Stadt selbst nie von einem feindlichen Einfall litt, nie verheert worden ist, und daß man tausend Jahre anhaltend baute und an der Stadt verschönerte, so findet man es begreiflich, wie sie allgemach alle italienischen Städte an Schönheit und Reichthum der Gebäude übertraf.

Es war in Venedig vom 15. bis ins 18. Jahrhundert Mode zu bauen, und diese scheint hier so gebieterisch geherrscht zu haben, daß es mittlerweile eine Schande war, keinen Pallast zu besitzen oder seinen Vorfahren kein öffentliches Denkmal errichtet zu haben. Einer suchte den Andern hierin zu übertreffen und so entstanden die Palläste der Familien: Grimani, Corner, Pisani, Venier, Rezzonico, Foscari, Vendramin, Labbia, Pesaro u. s. w., deren Namen anzuführen hier nicht der Ort ist, und so entstanden die Kirchen und Palläste und Brücken, die die Regierung baute; denn es bestand die Regierung aus denselben Männern, die für eigene Rechnung Kirchen und Palläste und Monumente und Brücken bauten.

Endlich darf man nicht übersehen, daß in jenen Zeiten die Aufführung großer und prächtiger Gebäude auch dadurch sehr erleichtert ward, daß durch den Impuls, der der Bauliebhaberei in Venedig sowohl als in ganz Italien gegeben worden war, das Studium der Baukunst lebhaft betrieben ward, und sich Architekten bildeten, die jenen des griechischen und römischen Zeitalters an die Seite gestellt zu werden verdienten; so wie daß das Bauen damals weniger kostete, als jetzt; nicht deßwegen, daß das Silber gegen Weizen einen höhern Werth hatte, als jetzt, sondern deßwegen, weil die Menschen frugaler lebten und mit weniger zufrieden waren, und daß sich damals z. B. ein Bildhauer mit dem Geldwerthe eines Metzen Weizen täglichen Erwerbes begnügte, dem man in unsern Zeiten drei geben muß.

Nur so lange diese glücklichen Umstände dauerten und Venedig der Centralpunct des Handels nach der Levante war, stieg sein Reichthum, seine Macht und sein äußerer Glanz; als sich aber die Holländer des indischen, und die Genueser und Franzosen zum Theile des levantinischen Handels bemächtigt, und Venedig alle seine Besitzungen in Griechenland verloren hatte, versiegten die reichen Quellen der Privat- und Staatseinnahme; alle neuen Bauten wurden eingestellt, und in den letzten Zeiten der Republik gelang es der Regierung und dem Adel nur mühsam, die bestehenden Gebäude in gutem Zustande zu erhalten.

Der Fall der Republik ist für die Stadt ein, dem Vermögen der Häuserbesitzer und der Erhaltung der öffentlichen Gebäude höchst nachtheiliges Ereigniß. Venedig ist nicht mehr die Hauptstadt eines Staates. Die vormaligen Mitglieder des souverainen Raths, und überhaupt die Patrizier, haben nun kein besonderes Interesse mehr, in der Stadt zu leben, wo sie nicht mehr wie jeder andere Staatsbürger gelten, und ziehen daher entweder in andere Städte, oder beschränken sich darauf, einen Theil ihres Pallastes zu bewohnen und den andern leer stehen zu lassen; in beiden Fällen aber lassen nur die Wohlhabendsten die dringendsten Reparaturen an den Gebäuden vornehmen;

alle übrigen, die von Staatsämtern lebten oder durch die politischen Ereignisse ihr Vermögen einbüßten und ihre Palläste nicht verkaufen konnten, vermiethen sie so gut sie können, verwenden aber von dieser geringen Einnahme wenig oder nichts, um das Haus vor dem Verfall zu schützen, dem es unvermeidlich entgegen geht. Dasselbe ist der Fall mit den öffentlichen Gebäuden. Früher verwendete der Staat einen bedeutenden Theil seiner Einkünfte auf die Erhaltung der bestehenden Gebäude, und wenn dieß auch jetzt für die eigentlichen Staatsgebäude noch Statt findet, so sind doch so viele andere bloß städtische Gebäude, Kirchen, Brücken, Dämme u. s. w., für die die städtischen Einkünfte nicht zureichen, und die daher nothwendig allgemach verfallen, wenn nicht ergiebigere Fonds geschaffen werden, als es die gegenwärtigen sind.

---

16. Mai.

Reise über Mestre nach Treviso. Befestigung von Venedig. Mestre. Ansicht des Landes zwischen Mestre und Treviso. Landhäuser. Treviso. Botanischer und agrarischer Garten.

Um mich mit dem Betriebe der Landwirthschaft in der nächsten Umgebung der Hauptstadt näher bekannt zu machen, erachtete ich es für zweckmäßig, einen Ausflug nach Treviso zu machen. Ich fuhr zu diesem Behufe in einer sehr schönen Gondel heute Morgens nach Mestre in 1½ Stunden, und von dort in einer Kutsche nach Treviso, wo ich um 2 Uhr ankam.

Der Canal, der von Venedig durch die Lagunen nach Malghera führt, ist breit und gerade. Das Fahrwasser ist auch durch Pflöcke bezeichnet. In Malghera vereinigen sich mehrere ausgegrabene Canäle; der gerade ausgehende führt durch die Befestigungen nach Mestre.

Alle schiffbaren Zugänge der Stadt sind mit Festungswerken versehn; solche sind z. B. hier, in Malamocco, Fusine u. s. w. Diese Puncte stellen die Stadtthore vor. Hätte der Feind ein

solches auch erbrochen, so hat er immer noch nur wenig gewonnen; denn nun findet er erst in den großen und kleinen Kriegsschiffen, die in den Canälen aufgestellt und in den Batterien, die auf den kleinen, in den Lagunen zerstreuten Inseln angebracht sind, eben so viele neue Festungen, die sich ihm entgegenstellen und alle seine thörichten Bemühungen vereiteln würden.

Man hält Venedig für eine der wichtigsten Festungen, die mit Gewalt, ohne unermeßlichen Aufwand gar nicht und durch Hunger nur dann bezwungen werden kann, wenn eine mächtige Flotte zur See und eine große Armee zu Lande, alle Zugänge zu den Lagunen lange genug besetzt halten könnten.

In Malghera sieht man ganz neue, große Casernen. Es scheint, daß man diese Forts auch im Frieden bewachen will, was man früher überflüssig fand.

Von Malghera bis Mestre war der Canal sehr lebhaft. Eine Menge Gondeln und Barken fuhren hin und zurück. Auch trug zur Belebung des Canals der Umstand bei, daß er an einigen Orten geräumt wird, was mit großen Löffeln geschieht, die man gerade hinunter in den Boden stößt und womit man durch das Niederdrücken des Stiels über den Rand der Barke, auf der die Arbeiter stehen, den Schlamm des Untergrundes heraushebt.

In Mestre endet der Canal und man fährt nun auf einer breiten, schnurgeraden, prächtigen Straße landeinwärts. Der Ort ist sehr lebhaft, voll Wirths- und Gasthäuser; denn wer zu Lande kommt und nach Venedig will, muß hier der Umladung wegen verweilen, und wer mit eigenen Pferden reist, muß sie hier lassen.

Mestre liegt noch in der Niederung und die nächste Umgebung ist noch etwas sumpfig; so wie man aber nur einige Schuhe höher sich über das Meer erhebt, verlieren sich die Sumpfpflanzen aus den Feldern und das Land bekömmt allgemach ein lachendes Aussehen. Man kann sich kaum eine reizendere Fahrt denken, als von Mestre nach Treviso. Zu beiden Seiten der Straße sieht man einen fruchtbaren guten Boden, viele schöne

Wiesen, mit Reben eingefaßte Äcker, Baumreihen, die durch die Felder laufen, an denen Reben hinan gezogen sind, mit schönem Weizen prunkende Äcker und eine Menge der schönsten und geschmackvollsten Landhäuser, die nicht selten Palläste sind.

Alle diese Landhäuser sind mehr oder weniger mit großem Luxus gebaut, haben Portale mit Statuen, Säulengänge, Ziergärten mit steinernen Figuren, Alleen und Bosquete, und was mir auffiel, alle waren mit einer Menge von Blitzableitern versehen.

Das Landhaus des Generals Bianchi liegt hart an der Straße zwischen Moglian und Preganziol; es hat ein sehr freundliches Aussehen, ist zwei Stock hoch, scheint aber keinem venezianischen Großen gehört zu haben, weil es zu bürgerlich aussieht; dafür aber ist das Landhaus des Conte Albrizzi in einem grandiosen Styl gebaut, ein Modell von Pracht. Der nicht sehr große Pallast hat zu beiden Seiten, jedoch in einiger Distanz von ihm, zwei in griechischem Geschmack und mit einem auf steinernen Säulen ruhenden Porticus versehene Wirthschaftsgebäude, die ich für Preßhäuser und Weinbehältnisse hielt. Längs der Straße sind drei Thore zum Eingange in den parkähnlichen Garten, die mit vielen Statuen verziert sind. Zur Seite sind Laubengänge und rückwärts ragt ein Laubwald mit den höchsten Bäumen hervor.

Der Weizen ist in Ähren; allein der Mais hatte erst eine Spanne Höhe, ward aber doch schon behackt. Manche Felder wurden erst gepflügt, um noch mit Mais besäet zu werden. Das Pflügen geschieht mit sechs Ochsen, hätte man hier einen zweckmäßigern Pflug, so würden vier Ochsen mehr als genügen.

Maulbeerbäume sah ich nicht.

Treviso ist eine große, weitläufige und auch ziemlich gut bevölkerte Stadt an der Sile, einem Bache, der durch die Stadt fließt und in derselben einige Mühlen treibt. Die Domkirche mit fünf Kuppeln ist ein großes, in seinem Innern, aber nicht in seinem Äußern vollendetes Gebäude, denn es fehlt der Porticus, zu dem nur erst die Postamente für zehn colossale

Säulen gelegt worden sind. Da hier ein botanischer Garten sich befindet, der mit einem agrarischen in Verbindung steht, so beeilte ich mich, letztern zu sehen; allein meine Erwartung, so gering sie auch war, ward dennoch getäuscht. Es ist der botanische Garten eine Spielerei, mit 24 kleinen, mit Ziegeln eingefaßten Vierecken, in deren jedem etwa drei bis vier verschiedene Pflanzen stehen, die zur gleichen Classe des Linneischen Systems gehören. Der übrige Garten enthält eine Menge exotischer Gewächse, unter denen sich ein Cactus auszeichnete, der vier gerade Stängel, 8—9 Fuß hoch in die Höhe trieb, mit einer Dicke von 5—6 Zoll. Oben an der Spitze hatte er kurze Äste und wenige Blätter.

Der sogenannte agrarische Garten ist ein Gemüsegarten, den der Professor auf seine Kosten, auf dem Walle der Stadt angelegt, mit Erde angefüllt und mit einer Mauer gegen die Stadt umgeben hat. Merkwürdig war mir der äußerst üppige Wachsthum der Äpfel und anderer Fruchtbäume in diesem aus Bauschutt und Gartenerde bestehenden Boden. Ich sah Äpfelbäume, die vor acht Jahren gesäet worden waren und jetzt 3 Fuß ober dem Boden 5 Zoll im Durchmesser hielten und schon zweimal Früchte getragen hatten.

Da Treviso weder ein Lyceum, noch eine medicinische, chirurgische oder Apothekerschule, weder eine botanische, noch eine Ackerbaugesellschaft hat, so begreife ich nicht, zu welchem Zwecke diese beiden Gärten hier, als öffentliche Anstalten, sein sollen; übrigens ist der agrarische auch zu klein, als daß er zu was anderm, als zu einem Küchengarten verwendet werden kann, denn er enthält nicht ein halbes Joch.

Abends war ich in einer Conversazione, wo man Karten spielte und den Damen und Herren, die bei der großen Hitze Durst bekamen, wenn sie es forderten, Wasser servirte.

17. Mai.

Wirthschaft des Herrn Olivi, Maulbeercultur. Boden von Treviso. Dosson di San Lazzaro. Räubergeschichte.

Ich besuchte in Gesellschaft der Herren Zannin und Ferretti die Besitzung des hiesigen Fiscaladjuncten Olivi, die aus 40 Campi besteht, wovon er 5—6 Campi, die zu einem Garten mit einer Pflanzschule verwendet werden, selbst bewirthschaftet, die übrigen aber einem Colon alla metà, d. h. um die Hälfte des gesammten rohen Ertrages, verpachtet hat. Die Familie dieses Colons besteht aus zwei verheiratheten Brüdern mit ihren Kindern. Das Vieh, aus vier Ochsen und einigen Kälbern bestehend, gehört dem Herrn, der auch die Hälfte des Samens hergibt. Ich fand den Weizen in der Blüthe, bloß Bartweizen; er stand dicht und war schön. Der Mais war zum Theile breitwürfig, zum Theile in Reihen gesäet, welches Letztere dadurch bewirkt wird, daß über dem gepflügten und geegten Acker mit einem kleinen Pfluge Furchen gezogen werden, in die man die Maiskörner, und zu denselben den Dünger mit den Händen hinzulegt, was man in Steiermark Grübeln nennt. Ich sah hier etwas Luzerne und auch rothen Klee, doch des letztern viel zu wenig, um ein richtiges Verhältniß zwischen Getreidebau und Futterpflanzen herzustellen.

Die Herren Olivi und Ferretti sind in der Cultur der Maulbeerbäume wohl unterrichtet, und ich sah hier eine sehr gut unterhaltene Pflanzschule dieser Bäume, die dem Erstern eine bedeutende Rente abwirft, da man allgemach in dieser Gegend auf die Vortheile der Seidencultur aufmerksam wird, und daher große Nachfrage nach Maulbeerbäumen ist.

Wie sehr man diesen Gegenstand bisher vernachlässigt hatte, erhellet aus dem Umstande, daß ich von Mestre bis Treviso keine Maulbeerbäume sah, und daß Herr Ferretti sich rühmt, vor wenigen Jahren das Pfropfen derselben hier eingeführt zu haben.

einen der Hausbedienten zu vermögen, diesen Brief in die Stadt zu tragen, er entschloß sich nur erst dann hiezu, als ihn noch drei andere dahin geleiteten.

Das Läuten der Glocke, das leise Herumgehen in den Zimmern der von Furcht und Angst gepeinigten Hausbewohner, und das Schweigen und Harren auf den schrecklichen Augenblick des Angriffs, wurde mir mittlerweile unerträglich. Ich verließ die Gesellschaft dieser Hasenfüße und beredete den Wirthschaftsverwalter, mich zu begleiten, um zu sehen, was außen vorgehe, wo unsere Leute sich aufhalten und welche Vorkehrungen sie für die gegenwärtigen Umstände getroffen haben. Außer dem Bellen des Hundes, der an der Kette lag und den sich Niemand loszubinden getraute, weil er zu wild sei und einen einzigen Menschen ausgenommen, alle übrigen, Fremde oder Hausleute, beißen würde, hörte und sah ich nichts in der finstern Umgebung des Hauses. Im Stalle waren fünf fremde Arbeiter und zwei Pferdeknechte vom Hause. Ich erkundigte mich um Jenen, der in der Küche gewesen, als die fremde Person in dieselbe dringen wollte, und der dann die acht bis zehn fremden Männer auf der Gasse gesehen haben sollte. Er war gegenwärtig und erzählte mir über das Schlagen und Rütteln an der Thür, so wie über das Fluchen dessen, der eintreten wollte, dasselbe, was der andere Bediente gesagt hatte, allein von den acht bis zehn fremden Männern, die auf der Gasse beisammen gestanden wären, wußte weder er, noch irgend ein Anderer Etwas. Es war mir nun klar, daß hier ein blinder Lärm die Leute außer Fassung gebracht und daß sich wahrscheinlich ein Vorbeigehender den Spaß gemacht hatte, sie in Furcht zu jagen; allein es war unmöglich, den Leuten diese meine Ansicht wahrscheinlich zu machen; ihre Köpfe waren durch Räubergeschichten, die sie sich gegenseitig erzählt hatten, so erhitzt und sie waren von der Nähe der Räuber so überzeugt, daß ich Keinen bewegen konnte, mir zu folgen, um eine Ronde rings um das Haus zu machen. Keiner dieser Menschen hatte einen Stock, eine Mistgabel oder sonst eine Waffe zur Hand, und

ich bin überzeugt, daß wenn sich eine rauhe Stimme vor dem Hause hätte hören lassen, alle diese sieben Kerle sich verschlossen hätten, und daß ein einziger, entschlossener und bewaffneter Räuber das ganze Haus gebrandschatzt hätte. Ich ging allein vor das Haus und hörte außer dem Läuten des Sturmglöckleins, das aber Niemanden zum Herbeikommen bewegte, und dem Bellen des Kettenhundes, gar nichts. — Obschon ich vollkommen bei mir überzeugt war, daß die ganze Geschichte ein blinder Lärm und daß keine Gefahr vorhanden sei, so machte mich das Gefühl, unbewaffnet zu sein und sich auf Niemanden zur Unterstützung verlassen zu können, dennoch sehr mißmuthig, und ich würde in der Nacht allein zur Stadt zurückgekehrt sein, wenn die Finsterniß, die grundlosen Straßen und die durch den Regen ausgetretenen Bäche mich nicht hieran gehindert hätten. Um ein Uhr nach Mitternacht langte endlich eine Polizeiwache von fünf Mann an und alle Angst hatte ein Ende.

---

18. Mai.

Wirthschaftsrechnung der Besitzungen Reali. Rückkehr nach Treviso.

Der gestrige heftige Regen hat den Boden ganz erweicht, und es war unmöglich, auf den Feldern herumzugehen. Ich brachte aber die Zeit viel nützlicher zu Hause damit zu, Auszüge aus den Wirthschaftsrechnungen zu machen, die hier mit kaufmännischer Genauigkeit und Ordnung gepflogen werden, und die mir über den Capitalwerth der vielen Güter dieses Hauses, über den Ertrag der Pachtungen, über den Zustand der Colonen u. s. w. vollkommene Belehrung gewährten.

Nach Tische fuhr ich zur Stadt zurück, wo das Abenteuer dieser Nacht indessen zum allgemeinen Gespräch geworden war. Weil aber die meisten Menschen nur die Veranlassung wußten, weßwegen ich mir Hülfe vom Delegaten erbeten hatte, nicht aber,

daß sie völlig unnöthig war, so wünschten mir viele Glück, so großer Gefahr entgangen zu sein.

Es war Sonntag, und ich besuchte den öffentlichen Spaziergang vor dem Thore San Tomaso, wo die schöne Welt sich versammelt. Es waren ziemlich viele Leute da, mehrere artig gekleidete, aber ganz und gar nicht geputzte Frauenzimmer.

---

19. Mai.

Aussicht von den Wällen der Stadt Treviso. Kopfputz der Frauen. Kirche San Nicolo. Aufwand für öffentliche Bauten. Einbringung der Grund- und Kopfsteuer. Menge der Landsitze in der Nähe von Venedig. Besitzer derselben.

Die Umgebung von Treviso, von den weitläufigen Wällen der Festungswerke besehen, ist eine reizende Landschaft. Es ist Dorf an Dorf, und Landhaus an Landhaus rings herum, und bis zu dem Fuße der Berge, die etwa drei Stunden von hier entfernt sind. Die Stadt selbst ist sehr groß, hat breite Straßen, größtentheils moderne Häuser, in einem guten, baulichen Zustande.

Der Kopfputz der bürgerlichen Frauen gefällt mir sehr. Die Haare sind in Flechten gelegt, und mit einem Kamme befestigt. In den Haaren stecken einige Nelken oder Rosen, und an der Mitte des Kopfs ist ein schwarzseidner Schleier befestigt, der nach hinten und zu beiden Seiten über die Schultern herabhängt. Gemeine Weiber bedecken in Venedig und hier den Kopf mit weißen Tüchern, und verhüllen damit den Hals und die Brust, wodurch sie ein gespensterartiges Aussehen bekommen. In den Städten längs der Küste von Istrien sind es schwarze Tücher, womit sie sich verhüllen, was noch häßlicher aussieht.

Die Kirche San Nicolo ist die größte hier. Die innern Wände sind noch nicht verputzt, dafür aber mit großen Gemälden behangen. Hinter dem Hauptaltar ist ein sehr berühmtes

Blatt: Maria in Gesellschaft von sechs Heiligen; zu ihren Füßen spielt ein kleiner Engel die Laute. Ich habe den Namen des Meisters vergessen: wenn ich nicht irre, ist es von Bellino.

Es gibt keine Mönche mehr hier. Zur Zeit der Republik bestanden aber zehn Klöster.

Die Kosten, welche die Regierung für die öffentlichen Bauten dieser Provinz jährlich ausgibt, betragen im Durchschnitte der letzteren Jahre 60,000 Gulden. Der größte Theil dieser Summe wird für Schutzwehren an der Piave und andern Flüssen ausgegeben.

Über die Berechnung und Umlage der directen Steuern auf die einzelnen Gemeinden der Provinz wurden mir hier, mit der größten Bereitwilligkeit, alle erforderlichen Aufklärungen mitgetheilt. Nebenbei erzählte man mir, daß man die Grundsteuer mit Leichtigkeit einbringe, weil sie die Grundeigenthümer zahlen; daß man aber die Kopfsteuer, welche die Coloni selbst zu zahlen haben, fast immer mit Zwang und nicht selten mit Pfändung einbringen müsse. Ein überzeugender Beweis der Armuth dieser Classe Menschen, die auch aus dem Wirthschaftsregister des Herrn Reali erhellte, wie ich bei einer andern Gelegenheit näher angeben werde.

Am Abend fuhr ich wieder nach Venedig zurück, wohin ich in 4 ½ Stunden gelangte.

Der Anblick des schönen Landes, der prächtigen Landhäuser, des lebhaften Treibens der Menschen in Mestre, die Überfahrt über die Lagunen, und die malerische Ansicht der im Meere aufgebauten großen Stadt, mit ihren Hunderten von Thürmen, vergüteten mir allen Verdruß, den ich in der vorhergehenden Nacht erlitten hatte.

Die schönsten Landhäuser, die zwischen Treviso und Venedig liegen, gehörten meistens dem Adel von Venedig, und sind noch größtentheils sein Eigenthum. Da man in Italien nicht Herrschaften, sondern nur Grundstücke besitzt, die nicht für eigene Rechnung, sondern von den Colonen bearbeitet werden, und es

in diesem Lande Sitte ist, daß Jene, welche zur höheren Classe gezählt werden, den größten Theil des Jahres in ihrem Pallaste in der Stadt, und nur einen kleinen Theil desselben auf dem Lande wohnen, so haben die Meisten sich Landsitze gebauet, in deren Nähe oft nur wenige ihnen zugehörige Grundstücke liegen, um da einige Wochen im Herbste zuzubringen.

Die Landsitze der Venezianer sind an den Straßen von Venedig nach Treviso, und von Venedig nach Padua angehäuft, ganz nahe der Stadt, um in dieselbe in wenigen Stunden rückkehren zu können, wenn es die Geschäfte erheischten.

Jetzt, wo die Besitzer der Landgüter nicht mehr Schätze, die durch den Handel und durch Staatsämter erworben wurden, auf Landhäuser verwenden können, und wo die bedeutende Grundsteuer einen großen Theil des Einkommens wegnimmt, wird man keine neuen Palläste entstehen, ja vielmehr einige ältere, sehr große, vielleicht zu Grunde gehen sehen, deren Erhaltung die Kräfte der gegenwärtigen Besitzer übersteigt; allein die übrigen werden fortbestehen; ja wahrscheinlich mit mehreren neuen, wenn gleich minder grandiosen, vermehrt werden; denn es geht allgemach das Grundeigenthum aus den Händen des alten Adels in jene der Bürger, Kaufleute, Spekulanten, Fabrikanten, Beamten u. s. w. über, die, mehr aufsichtig auf ihren Vortheil, größern Nutzen von ihren Landgütern ziehen, als der Adel, und gleich diesem, ihren Luxus ebenfalls in Gebäude setzen: ein Luxus, der mir sehr gefällt, weil der Genuß dieses Vergnügens nicht vorübergehend, sondern dauernd ist, der Werth des Bodens bleibend dadurch erhöht wird, und ein schönes Gebäude der ganzen Gegend zur Zierde dient.

Meine Geschäfte sind geendet. Abschiedsvisiten.

---

20. Mai.

Freundliche und gefällige Menschen in Venedig. Angenehmer Aufenthalt in dieser Stadt. Warum man in Italien erst im Herbste auf das Land geht. Venezianischer Dialect.

Ich habe das Glück gehabt, sehr viele gefällige und wohl unterrichtete Menschen hier anzutreffen, die mir mit der größten Bereitwilligkeit alle jene Aufklärungen gaben oder verschafften, die nur immer zu ihrem Gebote standen. Auch gefiel mir das Leben in dieser Stadt; die Gemächlichkeit mit den Gondeln, kein Rasseln der Wagen, kein Geißeln der Thiere, mäßige Preise aller Gegenstände, die zur Nothwendigkeit des Lebens oder zum Überfluß gehören, und was die Hauptsache ist, freundliche und gefällige Menschen. Indessen möchte ich das ganze Jahr dennoch nicht in Venedig leben, und nur jene Monate da zubringen, wo die Felder keinen fröhlichen Anblick gewähren. Der Nordländer geht im Sommer aufs Land; der reiche Italiener erst nach dem Sommer, weil die Ernte des Winterweizens schon in der Mitte des Juni eintritt, und dann durch die Dürre des Sommers das schöne Grün der natürlichen Wiesen verschwindet und erst Anfangs September wieder zum Vorschein kommt, um welche Zeit man in diesem Lande auf das Land zieht. Ich würde aber zweimal dahin gehen, und den Mai und Juni, und dann den September und October da zubringen.

Der venezianische Dialect scheint mir von allen Mundarten der italienischen Sprache der angenehmste, best tönende, und für den Nicht-Venezianer leichtest verständliche zu sein. Er ist weich, kürzt die langen Wörter ab, und vermeidet die Zischlaute. Die letzte Silbe des Participio wird immer weggelassen; statt troncato, sprich: troncà; battuto, battù; statt ce kommt ghe; statt ce ne sono, sprich: ghe ne se; statt Piazza, Piasa; doch wird ch zu Anfang eines Haupt- oder Beiwortes immer als Zischlaut ausgesprochen: Chiesa, wie Cresa;

Chiaro, wie Ciaro. In den Lustspielen von Goldoni kann man die Verschiedenheit des Reinitalienischen vom Venezianischen ersehen, denn da spricht immer eine oder die andere Person venezianisch, Truffaldino aber immer bergamaskisch, wahrscheinlich weil diese Mundart in den Ohren eines Venezianers besonders lächerlich klingt.

Wenn ich mich länger bei der Beschreibung dessen, was mir in Venedig merkwürdig schien, aufgehalten habe, als es dem Zwecke des vorliegenden Werkes vielleicht zukommt; so hoffe ich Nachsicht, indem ich glaube, daß Niemand, der irgend eines noch so ernsten Geschäftes wegen nach Venedig kommt, die Merkwürdigkeiten dieser berühmten, und in ihrer Art einzigen Stadt zu besehen unterlassen wird, so wie es Niemanden unangenehm sein kann, wenn man ihm erzählt, was uns da vorzüglich gefiel, wenn es ihm auch von Andern besser und gründlicher schon mitgetheilt worden ist. Überdieß ist meine Beschreibung ja nur eine flüchtig entworfene Skizze, die ich in den Ruhestunden meiner Geschäfte entwarf; sie macht keinen Anspruch auf Vollkommenheit, zu der ich weder Zeit noch genügende Vorkenntnisse gehabt hätte.

---

21. Mai.

Abreise von Venedig. Schleusen in der Brenta. Landhäuser längs der Brenta. Canal, welcher die Brenta durchquert. Mira. Lustschloß Strà. Durchbruch des Dammes der Brenta. Italienische Ackercultur. Bodengüte in der Nähe von Padua.

Morgens 7 Uhr fuhr ich in einer Gondel nach Dolo. Der Tag war schön, die Luft frisch, heiter. Noch einmal sah ich die Palläste längs des Canal grande und Canaregio, fuhr dann über die Lagunen bei San Giorgio in Allega vorbei nach Fucine, wo sich die Brenta mündet, in der man aufwärts bis Padua fahren kann.

Nicht weit von Fucine, bei Maranzan, ist die erste Schleuse,

(die Venezianer nennen eine Schleuse Porta, die Lombarden nennen sie Concha), wo das Wasser innerhalb der zwei Thore etwa 3 Fuß hoch gestauet wird. Eine zweite Schleuse ist in der Nähe von Mira.

Diese zwei Schleusen sind, nach dem Berichte der Schriftsteller (Nuova raccolta d'autori che trattano del moto dell' acqua. Parma 1768. Vol. V. p. 359. Dann Zendrini, sopra l'acqua corrente. Cap. X.), die ersten gewesen, die man in Europa errichtete. Sie wurden im Jahre 1481 von den Brüdern Dionisio und Pietro Domenico von Viterbo errichtet. Belidor meint zwar, die Schleusen seien von Holländern erfunden worden, und Giulini in seiner Storia di Milano, B. XII., S. 332, führt Stellen aus älteren Schriften an, zufolge welchen schon im Jahre 1420 der »Machinarum, quas Conchas appellant« Erwähnung gemacht wird; allein ich halte dafür, daß so große Werke, wie Schleusen, die nur in schiffbaren Canälen und Flüssen errichtet werden, nicht unbekannt hätten bleiben können, wenn sie vor dem Jahre 1481 irgendwo bestanden hätten, und glaube, daß die Lombarden sich die Ehre der Erfindung nicht würden haben nehmen lassen, wenn nicht vor dem Jahre 1497, wo Leonardo da Vinci die Schleusen in Mailand baute, um die beiden Canäle: Naviglio grande und Martisana zu verbinden, schon irgendwo in diesem Lande welche bestanden hätten. Die Conche des Giulini werden wohl nur Bewässerungsschleusen, Schwellthore sein, um das Wasser aus den großen Canälen in die kleineren zu leiten, oder um es auf den Wiesen zu vertheilen.

Bis zum Dorfe al Botteghin sind die Ufer flach; das Land noch etwas sumpfig und schlecht bebauet, mit sparsam zerstreuten kleinen, viereckigen, mit Stroh gedeckten Hütten für die Coloni. Nun fangen aber an allgemach Landhäuser zu erscheinen, unter denen sich das, welches der Familie Foscari gehört, auszeichnet. Es ist im gothischen Geschmacke gebaut, mit einem schönen Porticus mit sechs Säulen, steht aber leer und verfällt,

gleich dem Pallaste, den die Foscari in Venedig am Canal grande haben. Diese Familie, deren Glieder in vergangenen Jahrhunderten Dogen waren, ist ganz verarmt, so daß einer derselben in Istrien als Salzaufseher lebt.

Bei dem Dorfe Gambarer fangen die Landhäuser an häufiger zu werden. Bei Oriago ist der schöne Pallast Valmorana. So wie man sich Mira nähert, bilden die Landhäuser und Palläste eine anhaltende Linie, und gewähren nach einer Länge von mehr als einer halben Stunde das Bild einer Stadt. Hier wetteiferten die Großen und Reichen von Venedig sich an Größe, Geschmack und Auszierung der Landhäuser zu überbieten. Steinerne, große und kleine Statuen, fast immer mythologische Figuren, waren in jener Periode vorzüglich Mode, und sind an den Thoren und Einfassungsmauern der Höfe und Gärten, so wie an den Häusern selbst überall, oft mit großer Verschwendung, angebracht: und wenn der Garten noch so klein und unansehnlich ist, so findet man doch Statuen darin aufgestellt. Manchmal bilden sie einen seltsamen Contrast: so sah ich auf den beiden Seiten eines Seitenthors eines Landhauses Jupiter von der einen, und Juno von der andern Seite, die letztere halb nackt; und 2 Klafter davon, in gleicher Linie, über dem Thore einer kleinen Capelle die Aufschrift: In honorem divinae Virginis dolentis.

Gleich ober Mira ist zur Ableitung der Brenta ein gerader, großer Canal bis Chioggia ausgegraben, durch welchen der größte Theil des Wassers dieses Flusses den Lagunen entzogen wird, um das Verschlammen desselben möglichst zu verhüten. Er fängt bei Mirano an, durchschneidet bei Mira die Brenta, und geht längs des Sumpflandes von Mira 10 Miglia gerade gegen Süden, worauf er sich gegen Westen beugt, und durch andere Wässer verstärkt nach Chioggia führt.

In Mira, wo meine Gondoliere etwas Erfrischung zu sich nahmen, überfiel mich ein Haufen ungestümer Pferdevermiether, die mich so lange bearbeiteten, bis ich mit einem contrahirte,

der mich in Dolo erwarten, und von da nach Padua führen sollte. Als der Handel abgeschlossen war, meldeten sich zwei der Herumstehenden und Mitredenden, und baten mich um ein Trinkgeld, weil sie zur Schlichtung des Vertrags behülflich gewesen wären. Ich wunderte mich zwar sehr über diese mir fremde Art von Mäcklern, ward aber leichten Preises ihrer los.

Strà ist ein kaiserliches Lustschloß an der Brenta. Der Vicekönig verweilt hier jährlich einige Wochen. Es gehörte früher den Pisani, die es an Napoleon verkauften. Der Garten ist nicht sehr groß, hat nur 47 Campi = 31 ½ Joch, ist in altfranzösischem Geschmacke, mit vielen Statuen, breiten geraden Gängen und Alleen angelegt. Die Glashäuser sind klein, aber artig und ziemlich tief. Hier fand ich die reichste Sammlung der verschiedenen Arten von Limónien und Pomeranzen; es sollen deren bei hundert da sein. Am Ende des Gartens ist der massiv und prachtvoll gebaute Stall für Pferde mit einer Platforme, von der man Venedig, Padua, und alles Land zwischen dem Meere und den Alpen übersieht. In einem völlig ebenen Lande, wie die hiesige Gegend ist, genügt es, 6 Klafter hoch zu steigen, um eine weite Übersicht zu erhalten.

Gleich unter Strà sah ich am rechten Ufer der Brenta die neue Eindämmung dieses Flusses. Hier brach er im vergangenen Jahre durch, und setzte 30,000 Campi Felder, und viele Häuser unter Wasser. Das Wasser der Brenta stieg damals über den Damm und wahrscheinlich rührt die Zerstörung der Eindeichung öfter davon her, daß das Wasser des hoch aufgeschwollenen und reißenden Flusses die Erde des Dammes von oben nach abwärts wegreißt, als daß es die Wände desselben in der Mitte durchbricht. Der Spiegel der Brenta war jetzt etwa 1 bis 2 Fuß höher als der Horizont des danebenliegenden Ackerlandes; die Dämme sind 4 Klafter hoch, und haben am obern Ende eine Breite von 3 Klaftern; an der Basis sind sie wohl doppelt so breit. Von der Schleuse bei Mira ist dieser Fluß bis Padua eingedämmt.

Bei Strà verläßt man die Brenta, und fährt durch bebautes Land gerade nach Padua. Zu beiden Seiten der Straßen ist Ackerland mit Mais und Weizen abwechselnd besäet, und mit Reihen von Nußbäumen besetzt, an deren Fuß Weinstöcke gepflanzt sind, deren Reben von einem Baume zum andern gezogen werden, so daß die Trauben ober der Getreidfrucht zu hängen kommen.

Dieß ist die in Italien allgemein übliche Methode, die Äcker zu benützen. Sie ist, was die Rebencultur in den Äckern betrifft, uralt, und Càto und Varro beschreiben sie, wie sie noch gegenwärtig ist; was aber die Getreidfrüchte betrifft, so kannten die Alten den Mais nicht, und der Weizen wechselte mit Hirse, Gerste und Hafer.

Der Boden dieser Gegend ist von vorzüglicher Güte; er ist das Ergebniß der Aufschwemmung eines immer trüben, schlammführenden Flusses. Die fruchtbare Erdschichte ist mehrere Klafter tief, ohne Stein, dunkelfarbig und ziemlich stark bündig, so daß man in den Äckern bei der Brücke an der Brenta Ziegel macht.

Von der Güte des Bodens und dem glücklichen Clima gibt die Allee von Pappelbäumen vor der Stadt einen Beweis. Diese Bäume wurden vor vier und fünf Jahren gepflanzt, und haben jetzt einen Durchmesser von 8 Zoll und eine Höhe von 8 Klaftern.

Es ist Schade, daß dieser herrliche Boden nicht besser cultivirt ist. Der Weizen stand schlechter als mittelmäßig, und die Reben, die längs der Ackerränder gepflanzt sind, waren nicht behackt.

---

22. Mai.

Padua. Universität. Kirche des heiligen Anton. Kirche der heiligen Justina. Orto agrario.

Padua ist uralt, und an seinen Namen hängen sich viele historische Erinnerungen. Seine Universität war einst die be-

rühmteste Schule für Ärzte, und ward von Deutschen häufig besucht. Jetzt ist sie es nicht mehr; und wenn Deutsche hieher kommen, so geschieht es nur, um sich zu Doctoren ernennen zu lassen, was hier mit weniger Umständen verbunden ist, als auf den deutschen österreichischen Universitäten. Hier kann man sicher sein, den Doctorhut binnen drei bis vier Monaten zu erlangen, wozu man auf den deutschen Universitäten mindestens ein volles Jahr braucht; auch hat man hier kein Beispiel, daß ein Candidat wäre rejicirt geworden, was in Deutschland nicht selten geschieht.

Die Kirche del Santo, denn so heißt per eccellenza der heil. Anton von Padua, ist, gleich so vielen Kirchen in Venedig, eine Gallerie von Denkmalen und Kunstarbeiten. Sie ist größer, als sie beim Eintritt zu sein scheint, weil der Chor hinter dem Hauptaltar und die Capelle hinter dem Chor den Eintretenden nicht sichtlich sind. Die Capelle des heiligen Antonius ist links zur Seite, fast in der Mitte der Kirche. Immer brennen viele Kerzen am Altar und um ein Uhr Nachmittags sah ich da und an andern Seitenaltären noch immer Messe lesen; denn es werden von den Gläubigen so viele Messen hier gezahlt, daß nicht nur die zahlreiche Priesterschaft von Padua sich damit beschäftigt, sondern daß man auch noch auswärtige Geistliche mit Meßstipendien betheilt. Am Altar des Heiligen brannten dicke Kerzen in sechs großen silbernen Leuchtern und ein großes vergoldetes Kreuz stand in der Mitte zwischen den Lichtern. Die schönen marmornen Basreliefs, welche die Wände dieser Capelle zieren, werden als Meisterwerke dieser Art geachtet. Das Dach dieser Kirche mit seinen fünf Kuppeln und vielen andern kleinen Thürmen, hat ein seltsames, orientalisches Aussehen.

Die Kirche der heiligen Justina ward vom Senate in Venedig, zum Danke für die gewonnene Seeschlacht bei Lepanto gegen die Türken am Tage dieser Heiligen im Jahre 1571, gebaut. Sie hat auch fünf Kuppeln, ist einfach, zierdelos und es fehlen in derselben in einigen Seitenabtheilungen noch Altäre.

Diese Kirche ist am Prato di Valle, einem großen Platze, in dessen Mitte ein öffentlicher Spaziergang angebracht ist, den die marmornen Statuen berühmter Paduaner, eine bedeutende Zahl von Helden, Gelehrten, Päpsten und Bischöfen, zieren.

Für einen Landwirth sollte der hiesige agrarische Garten von besonderer Wichtigkeit sein. Ich hatte ihn zwar schon vor 22 Jahren gesehen, als ich diese Gegenden bereiste, um Materialien für die Naturgeschichte und Cultur des Mais zu sammeln, und hatte damals nichts gefunden, was mir ihn beachtenswerth gemacht hätte; allein seit dieser Zeit war eine lange Reihe von Jahren vorübergegangen und eine große Veränderung nicht nur in der Politik, sondern auch in der Agricultur der Völker eingetreten. Ich hoffte, daß diese hier merklich sein würde, irrte mich aber gröblich, denn der Garten war so vernachlässigt, daß man Mühe haben würde es zu glauben, wenn ich ein Detail der Beschreibung liefern wollte. Es scheint nicht, daß der Director dieses Gartens, der zugleich ordentlicher öffentlicher Lehrer der Landwirthschaft an der hiesigen Universität ist, die Reisebeschreibung meines erlauchten Vorgängers, Arthur Young, gelesen hat, sonst hätte er, nothwendig dadurch aufgeregt, eine Änderung in seinem System, den Garten zu bewirthschaften, einführen müssen. Young sagt: (Reise durch Frankreich und einen Theil von Italien in den Jahren 1787—1790. Deutsche Übersetzung. Berlin 1793. 1. Bd. S. 397.) »Ich besuchte Herrn Arduino,« (denselben, den ich im J. 1806 und im J. 1828 antraf) »der auf »einem von dem Staate bewilligten Meierhofe, oder vielmehr »in einem Garten von 12 Acres« (er hat 14 Campi = 9,[39] Joch, wovon aber 8 Campi einem Juden gehören und nur zeitlich von ihm gepachtet sind, wofür man jenem 83 Gulden Pacht zahlen muß) »Versuche im Ackerbau anstellt. Man hatte mir von die»sem ökonomischen Garten und von der großen Menge nützlicher »Versuche, die darin gemacht worden, viel erzählt, wirklich so »viel, daß es auf meinen Reiseplan großen Einfluß hatte. Be-

»nehig war nicht das Ziel meiner Reise, und nahm ich Padua
»mit, so hatte ich keine Zeit für die pontinischen Sümpfe und
»Rom, wohin ich auf dem geraden Wege von Mailand hätte
»kommen können. Aber ein zu Versuchen bestimmter Ackerhof
»— wie man versicherte, der erste in Europa, der über verschiedene
»wichtige Fragen Licht gegeben hätte — war ein Gegenstand,
»den ich, als ein reisender Landwirth, jeder Stadt vorziehen
»mußte, und ich faßte meinen Entschluß dem gemäß.«

— »Ich traf Herrn Arduino unserer Abrede gemäß an, und
»er zeigte mir den Experimental-Ackerhof, wie er genannt wer-
»den sollte, denn er ist Professor des practischen Ackerbaues auf
»dieser berühmten Universität. Was ich hier sah, will ich nicht
»umständlich beschreiben. Ich machte dem Professor meine Ver-
»beugung und dachte mir, daß seine Versuche wohl eben nicht ver-
»dienten, ihretwegen die Hauptstadt der Welt unbesucht zu lassen.
»Wenn ich meinem Vorsatze treu bleibe, so wird dieß der letzte
»ökonomische Garten sein, dem ich zu nahe komme.«

Auch mir bleibt nichts übrig, als zu beklagen, daß dieß agra-
rische Institut der Wissenschaft nicht den geringsten Vortheil ge-
bracht hat, und als Musterwirthschaft wohl im negativen, nicht
aber im positiven Sinne gelten kann. Die Bewirthschaftung die-
ses Gartens entspricht eben so wenig den wissenschaftlichen, als
den industriellen Forderungen. Comparative Versuche, das ein-
zige Mittel, die Wissenschaft zu fördern und sie auf feste Grund-
sätze zurückzuführen, wurden hier nie gemacht; eine bessere Cul-
tur der gemeinüblichen Acker- und Gartenfrüchte wurde hier nie
gezeigt, und alles ist in einem so vernachlässigten Zustande, daß
man sich billig wundern muß, wie man einer solchen Wirthschaft
34 Jahre lang zusehen konnte. Ein großer Theil des Raums die-
ses ohnehin beengten Gartens ist mit unnützen Bäumen, mit
schlecht cultivirtem Mais und gemeinem Weizen besäet, und die
Weinreben sind in einem so verwilderten Zustande, daß ich mich
nicht erinnere, sie irgendwo schlechter gesehen zu haben. Ich sah
keine Pflanzschule für Obst-, Maulbeer- und Ölbäume, noch für

Weinreben: keine Luzerne, kein Trifol. incarnatum, keine Kartoffeln, keine Drillsaaten von Mais, Erbsen, Bohnen, keinen Lein, Hanf u. s. w. Alles, was ich sah, war außer dem bereits Angegebenen, ein Beet von etwa 100 Quadrat-Klaftern einer kläglich aussehenden Esparsette; mehrere Beeten mit französischem Raygras (Avena altissima), ein Beet mit englischem Raygras (Lolium perenne) und mehrere Beeten mit Solanum guinense, aus denen der Professor eine blaue Farbe für eigene Rechnung zieht, welche Fabrication er aber als Geheimniß betreibt. Auch sah ich ein Paar Beeten voll Münzen (Mentha piperita), die er den Apothekern verkauft. Zur Zeit der Continentalsperre machte Herr Arduino Versuche, aus dem Safte des Holcus caffer Zucker zu erzeugen, die aber schlecht ausgefallen sein müssen, weil er sie für eigene Rechnung fortzusetzen nicht räthlich fand, obgleich die Regierung den ganzen Preß- und Kochapparat angeschafft hatte, der noch vorhanden ist. Außer einer unbrauchbaren Handmühle, sah ich in dem zu Vorlesungen bestimmten Gartenzimmer, kein Modell für irgend ein Ackerwerkzeug, so wenig als einen Pflug oder eine Egge in der Zeugkammer.

Ich verließ voll Unmuth den Garten, in dem mich ein Arbeiter herumgeführt hatte, da der Professor selbst sich nicht wohl befand.

Die Stadt hat mehrere große Plätze, mehrere schöne öffentliche Gebäude, unter denen der Gemeindepallast, Palazzo di Giustizia, seines Saales wegen wohl das merkwürdigste ist. Ein längliches Viereck, das im ersten Stocke Zimmer hat, im zweiten aber bloß die vier Hauptwände, auf denen das mit Blei gedeckte Bohlendach ruht. Ein solcher Raum von 300 Fuß Länge und 100 Fuß Breite, mag vielleicht in früheren Jahrhunderten, als Padua noch ein Freistaat war, einen Zweck gehabt haben; seitdem es Venedig einverleibt worden ist, hat man ihn nur zu außerordentlichen Feierlichkeiten verwendet. Jetzt ist er die Wohnung der Fledermäuse, die den ungeheuren Raum mit

einem unleidlichen Gestank erfüllen, so, daß ich mich dieser wegen dem Monumente des Titus Livius, der bekanntlich aus dieser Stadt gebürtig war, gar nicht nähern konnte. Am untern Ende des Saals sind die zwei egyptischen, von glänzendem Basalt gearbeiteten Figuren aufgestellt, die der durch seine Reisen und seine Körperkraft berühmte Belzoni seiner Vaterstadt zum Geschenke machte. Man arbeitete in diesem Saale an den Bestandtheilen einer Kettenbrücke, die man in der Stadt über den Bacchiglione errichtet.

Für mich hatte der Garten des Herrn Antonio Piazza einen großen Reiz. Er ist zwar im altfranzösischen Geschmacke mit geraden, breiten Gängen, Statuen und Rasenparterren angelegt; doch sind auch viele schöne Baumparthien darin, wo man Schatten, Kühle und Ruhe findet. Eine Zierde dieses Gartens, den der Eigenthümer seinen Mitbürgern geöffnet hat, ist einer der alten Thürme der Ringmauer, in dem sich drei übereinander liegende artige Cabinette befinden. Von dem flachen Dache dieses Thurmes genießt man eine reizende Aussicht in das flache Land und in die nahen euganeischen Berge.

---

23. Mai.

Ansicht des Landes zwischen Padua und Vicenza. Erstes Reißfeld. Euganeische Berge. Bodencultur um Vicenza. Montebello. Torrenti. Straßen. Verona. Römisches Amfitheater.

Ich war zwar anfänglich gesinnt, von hier nach Mailand in kurzen Stationen zu reisen, um Zeit zu gewinnen, mir über Alles, was zum Zwecke meiner Reise gehörte, die erforderlichen Aufklärungen zu verschaffen; allein ich änderte meinen Plan, als sich mir ein angenehmer Gesellschafter zur Begleitung darbot, wenn ich gleich abreisen wollte. Ich zögerte keinen Augenblick diesen Antrag anzunehmen; da ich späterhin bei meiner Rückkehr Das nachholen konnte, was ich jetzt zur Seite ließ.

Wir fuhren um 8 ¼ Uhr Morgens von Padua ab, spei-

sten Mittags in Vicenza und kamen um 8 Uhr Abends in Verona an.

Der Boden zwischen Padua und Vicenza ist das Product der Ablagerung des Schlammes der Brenta und des Bacchiglione, ein mächtiges, tiefes Lager der vortrefflichsten Erdmischung, welches zweifelsohne in der Folge, wenn mehr Industrie und Aufklärung in der hiesigen Gegend wird verbreitet sein, die Hälfte mehr Ertrag abwerfen wird, als gegenwärtig, wo Mangel an Kenntnissen und Unternehmungsgeist allenthalben sichtlich sind. Man fährt fortwährend zwischen berebtem Ackerlande, in dem man die Reben auf Nußbäume zieht, die durch die Größe des Schattens, den sie über die Felder und die Reben selbst verbreiten, der Getreideerzeugung und der Güte des Weines großen Abbruch verursachen. Wenn auch der Weizen weniger dadurch leidet, weil er so früh im Jahre schon zeitigt, und überhaupt nicht sehr viele Wärme bedarf, so ist dafür der Nachtheil beim Mais desto fühlbarer, wovon man sich durch das Aussehen der Felder beim ersten Anblick überzeugen konnte. — Wenig Klee. Die Hütten der armen Taglöhner sind so elend, wie jene, die ich zwischen Fucine und Padua sah.

Südlich von der Straße sah ich das Reißfeld wieder, das schon vor 22 Jahren meine Aufmerksamkeit auf sich gezogen hatte. Man war gerade beschäftigt, es zu jäten, und eine Linie von 25—30 bis über die Knie aufgeschürzten Weibern stand bis über den Knöchel im Sumpfe, um mit den Händen das Unkraut auszuziehen. Die Reißpflanzen hatten 5—6 Blätter und waren eine Spanne hoch. Ich bemerkte, daß die Ausdehnung der Reißcultur in dieser Gegend während meiner Abwesenheit nicht zugenommen hatte.

Maulbeerbäume gibt es an der Straße zwischen Padua und Vicenza nicht. So wie man sich den euganeischen Bergen nähert, wird der Boden leichter, ist weniger bündig und es fängt an das Geröll unter der Dammerde sichtlich zu werden. Alle Steine sind vulkanischer Natur, und man sieht Trachyt von allen Gradationen.

Die Ansicht dieser Hügel und Berge mit ihren vielen und von Weiten sich schön darstellenden Wohnhäusern und Schlössern mit den rings sie umgebenden Feldern und Wäldern, gehört unter die schönsten, deren ich mich aus irgend einer andern Gegend erinnere. Die Straße führt diese Hügel entlang mehrere Stunden, und da sich allgemach auch die von den julischen Alpen sich abdachenden Hügel ihnen nähern; so wird diese Gegend zur schönsten, die man zwischen Venedig und Mailand sieht.

Vicenza liegt am Abhang dieser Hügel in einer fruchtbaren, schönen, gut cultivirten Ebene. Die nähere Ansicht der Stadt und ihrer Umgebung behielt ich mir für die Rückreise auf; weßwegen ich vorerst nur von der Ansicht des Landes sprechen kann. Die Reben werden hier immer noch auf Nußbäume gezogen; allein die Ackerbeete sind gewöhnlich 35 Schritte breit, und es bringt daher der Schatten der hohen und mächtigen Bäume nicht den Schaden hervor, wie da, wo die Reihen enger gehalten werden. So wie man aber von Vicenza gegen Verona fährt, verlieren sich allgemach die Nußbäume, und Ahornbäume ersetzen ihre Stelle.

Nun beginnt auch die Maulbeercultur und man sieht viele Luzerne, zum Beweise, um wie viel verständiger und industriöser die hiesigen Landwirthe gegen jene der Umgebung von Padua sind.

Hier herum sah ich zuerst Weiden pfropfen. Man pflanzt an den Ackerrändern, längs den Einfassungsgräben oder auf denselben, gemeine Weiden (Salix alba), und wenn ihnen das erstemal die Kopfäste abgehauen werden, so werden diese mit der Bandweide (Salix viminalis) gepfropft, deren feine Äste zum Ausbinden der Reben und zum Korbflechten einen größern Werth haben.

Noch immer werden Kleefelder aufgebrochen, um sie mit Mais zu besäen. Welchen großen Vortheil gewährt nicht ein so günstiges Klima, wo man eine volle Mahd des Kleefeldes im Mai erhält, und noch mit voller Sicherheit Mais nachsäen kann,

der wieder zeitlich genug das Feld räumt, um es im Herbste noch mit Weizen besäen zu können! —

Das Pflügen geschah mit sechs Ochsen, die einen plumpen Pflug zogen, mit einem gleich dreiseitigen Schar- und einem schlecht gestellten Secheisen, womit man mit großer Anstrengung die Erdstreifen mehr zerbrach, als abschnitt, und nur unvollkommen wendete.

Gegen Montebello werden die Luzernfelder immer größer, so daß es mir schien, sie dürften den siebenten oder achten Theil der Ackerfläche einnehmen. Auch sah ich in der Nähe dieses Ortes, so wie bei Vicenza, außer großen schönen Weizenfeldern, Melonen in den Äckern, so wie dieß in Istrien Statt hat, wo süße Melonen und Wassermelonen in einigen besonders gut zubereiteten Ackerbeeten cultivirt werden; auch Zwiebel, Spargel und alle Gartengewächse werden hier in den Äckern gepflanzt.

Ehe man Montebello erreicht, passirt man drei Wildbäche — Torrenti — deren einer aus dem Thale von Racoaro herabkömmt. Jetzt ist in dem Bette dieser Ströme kein Tropfen Wasser. Der Boden dieser Flußbette ist wohl 6 Klafter höher, als der nebenliegende Ackerboden, und hat zur Seite mächtige Dämme, um sein Ausbrechen zu verhüten. Da diese Wildbäche einen gähen Fall haben, so führen sie viel Geröll in die Ebene, wo sie es liegen lassen. Um ihr Übergehen zu verhüten, werden sie mit Dämmen eingefriedigt, innerhalb welchen sie den Boden fortwährend erhöhen, bis er zu dieser unnatürlichen Höhe gelangt. — Nun bleibt nichts übrig, als ihm in der Tiefe ein neues Bett neben dem vorigen zu vergönnen, und es von der einen Seite mit einem Damme zu verwahren, weil die Kosten, den alten Damm auf beiden Seiten immer mehr zu erhöhen, allgemach größer werden, als die Errichtung eines neuen Dammes von einer Seite.

Die Straßen sind vortrefflich und können auch durch die Frachtwagen nicht so, wie in Deutschland, ruinirt werden; denn erstens fand ich zwischen Padua und Mailand kaum

30 Lastwagen, die fünf Pferde vorgespannt gehabt hätten, und dann sind die Felgen der Räder allenthalben 5—6 Zoll breit. Alle Lastwagen sind zweirädrige Karren, vor denen die Pferde einzeln, und nicht paarweise, vorgespannt sind. Das erste Pferd in der Gabel ist das stärkste. Es zieht wenig oder nichts, und hat bloß das Gleichgewicht des Wagens zu tragen. Es ist nur ein Mensch bei fünf Pferden, und man rechnet auf diesen ebenen, vortrefflichen Straßen 100 metrische Zentner = 178 Wiener Zentner auf vier Pferde. Daß man übrigens über Hügel und Berge mit zweirädrigen Karren nicht mit Vortheil fahren könne, und daß man dann mit vierrädrigen Wagen mehr verfrachte, wird Jedem einleuchten, der da sieht, wie das starke in der Gabel gehende Pferd beim kleinsten Hügel hinauf beinahe aufgehoben, und den Hügel hinab beinahe niedergedrückt wird.

Bei Torri di Confine beginnt die Provinz Verona. Der Boden wird leichter und man sieht mehr Gerölle in demselben. Der Maulbeerbäume werden immer mehr. Viel schöner rother Klee, der zum Theil schon gemäht war, und gerade getrocknet wurde.

Die Aussicht in die nahen mit Weingärten und Feldern bedeckten Berge, mit den vielen Wohnhäusern der Landleute und den alten Schlössern, ist in einem hohen Grade reizend und das schönste Bild einer hoch cultivirten Gegend.

Die Ringmauern des Schlosses von Verona sind weit hin sichtlich und an ihren alterthümlichen Formen kenntlich. Die Stadt selbst ist groß, lebhaft, und erhält durch die Etsch, über die hier drei steinerne Bogenbrücken gebaut sind, und durch das Schloß und die nahen, gut cultivirten Hügel, einen äußerst malerischen Anblick.

Es war schon Abend, als ich ankam, und am folgenden Morgen wurde die Reise fortgesetzt; folglich blieb wenig Zeit zum Besehn der Merkwürdigkeiten. Ich konnte aber doch Verona nicht verlassen, ohne die Arena gesehen zu haben, welches ohnstreitig der sehenswürdigste Gegenstand in dieser Stadt ist, und

eilte daher die kurze Zeit noch zu benützen, die mir bis zur Nacht übrig blieb, schnurstracks dahin.

Wie alle großen Gegenstände, die symmetrisch geordnet sind, und nicht mit einem daneben stehenden kleineren, ähnlichen Gegenstande verglichen werden können, uns anfänglich nicht übermäßig groß vorkommen, so machte auch der Anblick der innern Theile dieses Amfitheaters auf mich mehr einen angenehmen, als imposanten Eindruck, und nur erst allgemach, als ich die Theile dieses Gebäudes näher besah und die Länge, Breite und Höhe desselben, die Steinblöcke, aus denen es besteht, die Anzahl der Stufen betrachtete, ward ich mit Erstaunen über die Größe und mit Bewunderung über die gelungene Ausführung desselben erfüllt. Es sind 45 Reihen Sitze, die in einer Ellipse rings um sich erheben. Die Stufen sind 15 Zoll hoch; folglich ist die ganze Höhe des Gebäudes, oder die höchsten Sitze, 56¼ Fuß. Der zu den Spielen bestimmte Platz ist verhältnißmäßig klein. Die Einfassungsmauer enthält Gewölbe, die nach außen in 72 Thoren sich öffnen. Ausgänge aus dem Theater sind sechszehn.

Die innere Einrichtung des Theaters, die Bänke, Stiegen und Thore sind im besten Zustande, so daß man alle Tage darin dieselben Schauspiele geben könnte, um derenwillen es erbauet worden ist, wenn sich unsere Sitten mit denselben vertrügen. Jetzt ist beim Haupteingange ein kleines hölzernes Theater darin aufgerichtet, und es werden da von einer der vielen herumziehenden Komödiantengesellschaften Lustspiele gegeben. Die Zuschauer nehmen noch immer dieselben Plätze ein, auf denen andere vor 1800 Jahren den Gladiatoren und Thierhetzen zusahen; auch scheint es keinem Zweifel unterworfen zu sein, daß man nach andern 1800 Jahren dieß Gebäude noch zu dem nämlichen Zweck wird verwenden können, denn das Material, aus dem es besteht, ist unverwüstlich, und die großen, genau übereinanderliegenden und wohl gefügten Massen lassen kein Weichen und Einstürzen befürchten.

Der Unterschied zwischen dem Amfitheater in Verona und je-

nem zu Pola in Istrien, das ich mehrmal und immer mit dem größten Vergnügen besah, besteht im Wesentlichen darin, daß das Erstere von außen und das Letztere von innen einer Ruine gleich sieht. Tritt man in das Innere des Amfitheaters von Verona ein, so findet man Alles wohlerhalten, während man in Pola kaum mehr Spuren von den Sitzen antrifft; denn in Pola ist nur das elliptische Gebäude, das die Arena umgibt, von ungeheuren Blöcken weißen, derben, beinahe unzerstörbaren Übergangskalks erbauet; die innern Sitze aber waren gemauert, und nur zum kleinsten Theile von Stein; darum ist die äußere Wand unversehrt geblieben, und die inneren Gebäude sind zerfallen. In Verona ist aber Alles von Granit, und wenn man nicht die äußere, prächtige Umgebung geflissentlich abgerissen hätte, so würde der Anblick dieses Gebäudes von außen eben so großartig sein, wie jener des Amfitheaters zu Pola.

Verona näher zu besehen, behielt ich mir für die Rückreise auf und begnügte mich für die Hinreise mit der Ansicht des Amfitheaters.

24. Mai.

Natur des Bodens zwischen Verona und dem Gardasee. Desenzano. Brescia. Ansicht des Landes zwischen Brescia und Mailand. Unsicherheit der Straßen.

Da ich heute noch in Mailand eintreffen wollte, so reiste ich früh von Verona ab, und kam nach 11 Uhr in Brescia an.

So wie man bei Verona über die Etsch kommt, trifft man einen sehr schlechten Boden an; es ist Sand mit grobem Steingerölle: das Bett des mächtigen Bergstroms, der hier, aus den Schluchten der Berge hervorkommend, in der Ebene Raum findet sich auszubreiten, und zuerst die groben Steine fallen läßt, die er am Boden mit sich fortwälzte.

Statt der Weinreben setzt man hier Maulbeerbäume in die Äcker, woran man sehr wohl thut; denn in so dürrem, losem

Boden gedeiht die Rebe nicht, wohl aber der Maulbeerbaum. Man sieht Rocken, der aber allgemach vom Weizen und Mais verdrängt wird, obschon der Boden eigentlich bloß mit Rocken und Hirse benützt werden sollte.

Dieses Steingeröll dauert mit kleinen Unterbrechungen von der Etsch bis Desenzano am Gardasee. Man sieht wenig Weincultur, und wenn Reben irgendwo zum Vorschein kommen, so darf man sicher sein, daß die Dammerde eine etwas tiefere Schichte hat.

Bei Peschiera fährt man über den Mincio, der die Mauern der Festung von der einen, so wie sie der Gardasee von der andern Seite bespült. Die Festung liegt in einer Niederung und die Umgebung ist sumpfig.

Nun hat man bis Desenzano den See und seine schönen Umgebungen, so wie die mächtigen Berge des Hintergrundes immer im Gesichte.

Die Ufer des Sees sind an der Ostseite mit vielen, und wie es scheint, bedeutenden Dörfern besetzt, unter denen sich Lazise als das größte darstellte.

Man fährt längs dem Ufer des schönen Sees bei der Landzunge von Sermione vorbei nach Desenzano, einem großen, volkreichen Orte am See, von dessen freundlicher Lage ich bei meiner Rückreise mehr zu sagen wissen werde, als jetzt, wo ich mich hier nicht aufhielt, sondern den Ort nur passirte.

Um Desenzano ist der Boden schon viel besser; auch sah ich hier die ersten Ölbäume, die mir aber keine hohe Meinung, weder von dem großen Ertrag dieser Bäume, noch von der besonderen Cultur, die man denselben angedeihen läßt, beibrachten.

Hinter Ponte San Marco ist der Boden roth. Er ist das Product der Verwitterung eines gegenüberstehenden hohen in Schichten übereinanderliegenden Kalkfelsens.

Man vermuthet die Nähe irgend einer reichen, großen Stadt, ehe man noch Brescia sieht; denn es vermehren sich die Landhäu-

ser, die Cultur ist sorgfältiger und die steilsten Stellen der Hügel sind bebaut.

Brescia ist ein sehr lebhafter, offenbar aufblühender Ort. Ich sah da eine Antiquitätensammlung von den erst vor kurzem aufgedeckten Ruinen eines römischen Tempels. Eine Statue des Ruhms von Bronze ist das best erhaltene Stück. Bruchstücke, von Bronze und vergoldet, von andern Statuen, Arme, Köpfe u. s. w. sind mehrere vorhanden. Eisenarbeiter soll es in der Stadt sehr viele geben.

Nun entfernt man sich von den Hügeln und fährt durch die weiten Ebenen der Lombardie über den Mella, Oglio, Serio, Adda und mehrere andere Bäche gerade nach Mailand.

Das Land gewinnt hier ein ganz anderes Ansehen, und man sieht allenthalben mehr Industrie, eine höhere Cultur und größeren Wohlstand. Mais und Weizen, Weinreben und Maulbeerbäume sehen gleich gut aus; auch sind bewässerte, gut angelegte Wiesen nicht selten.

Von Brescia bis Chiari ist der Boden noch leicht, die obere Schichte seicht, die untere mit Geröll erfüllt; von diesem Orte an aber bis zum Adda wird er immer besser, von Cassano über Gorgonzola bis Mailand fand ich größtentheils vortrefflichen Boden, d. h. eine Schichte von 15 bis 30 Zoll fruchtbaren Erdreichs auf einer Unterlage von kleinem Geröll.

Die Cultur ist bis zum Adda immer dieselbe. Äcker mit Mais und Weizen, Weinreben und Maulbeerbäume. Über den Adda kommt man in das Land der Bewässerung, und nun hören allgemach Weinreben und Maulbeerbäume auf, und man sieht nichts, als bewässerte Wiesen und Äcker.

Es war dunkel, als wir auf der letzten Post-Station vor Mailand, Cascina de' Pecchi, ankamen. Während des Umspannens setzten sich zwei Gensd'armes zu Pferde, die unsere Kutsche nach Mailand geleiteten.

In andern Ländern nimmt die Unsicherheit der Straßen in dem Verhältnisse zu, als man sich von der Hauptstadt, und über-

haupt von den großen Städten entfernt. In der Lombardie ist es das Gegentheil; je näher man der Hauptstadt kommt, je mehr ist die öffentliche Sicherheit gefährdet, und es scheint, daß es in der Stadt selbst am schlimmsten sein müsse; denn wer zu Nacht, wie ich, dahin kommt, und die häufigen, in den Straßen aufgestellten Militär- und Polizeiwachen zu Pferd und Fuß sieht, meint, er befinde sich in einem Orte, wo man einem Aufstande oder Räuberüberfalle entgegen sieht, und ihm vorbeugen will.

Da Mailand mitten in einer ungeheuern Ebene liegt und von einem Walde hoher Bäume umgeben ist, womit alle Felder in Italien eingefaßt sind, so sieht man die Kuppel des Doms auf dieser Straße nicht eher, bis man kaum mehr als eine halbe Stunde von der Stadt entfernt ist.

Mich interessirte, so lang das Taglicht es zuließ, der Anblick der bewässerten Wiesen, der Bewässerungsanstalten, des schiffbaren Bewässerungscanals, der das Wasser des Adda von Vaprio über Crescenzago nach Mailand führt, und unterweges links und rechts alle Felder auf einer weiten Strecke bewässert. Als es Abend ward, ergötzten mich die Leuchtkäfer (Lucciole, Lampyris italica), die zu beiden Seiten des Weges an den Grasstücken der Wassergräben in so großer Zahl vorhanden waren, und durch ihr schnelles Hin- und Herfliegen so viel Licht verbreiteten, daß man die ihnen zunächst liegenden Gegenstände sehr wohl unterscheiden konnte.

Von Verona bis Mailand sind 13 Posten, die wir in 17 Stunden zurücklegten. Die Straßen sind herrlich, breit, glatt, ohne Steine; die Brücken über die Flüsse sind solid und schön; nirgendwo eine Verzögerung, so daß man über die Menge der Gegenstände, die sich im schnellen Wechsel dem Gesichte darstellen, in fortwährender, angenehmer Aufregung erhalten wird, und an das Ziel der Reise gelangt, ehe man zu einer klaren Besinnung über das Gesehene gekommen ist.

Meine Freunde hatten mir gerathen, in der Locanda di San Paolo, Corsia de' Servi, einzukehren. Ich hatte alle

Ursache, mit der Wahl dieser Wohnung zufrieden zu sein, die mitten in der Stadt und in der Nähe des Doms liegt. Das Zimmer ist geräumig, liegt hinten hinaus mit der Aussicht in einen Garten; die Bedienung ist gut, die Leute sind freundlich und die Rechnung ist billig.

---

25. Mai.

Mailand. Fahren am Corso. Cavallerie zur Erhaltung der Ordnung am Corso.

Das Fahren am Corso scheint nebst dem Besuchen des Theaters die wesentlichste Unterhaltung der Wohlhabenden zu sein. Sie besteht darin, daß man gegen Abend auf dem Walle nächst der Porta orientale auf und ab fährt, seine Bekannten grüßt, die neuen Equipagen oder Hüte und Kleider der Damen mustert, und eine Stunde lang frische Luft schöpft. Der heutige Corso war sehr brillant, denn es ist Pfingstsonntag; es mögen wohl 400 Equipagen da gewesen sein, die in vier Reihen nebeneinander fuhren. Zwischen den Fahrenden sind Uhlanen aufgestellt, und ein Polizeicommissär zu Pferd, in Uniform, war fortwährend gegenwärtig.

---

26. Mai.

Volksgarten. Spaziergang daselbst. Tracht der Frauenzimmer. Theater alla Scala. Oper. Ballet. Vorzüge des hiesigen Ballets.

Sonn- und Feiertags geht man zwischen ein und drei Uhr im Volksgarten spazieren. Es ist zwar um diese Zeit im Sommer sehr heiß; allein so groß ist die Macht der Mode und das Bedürfniß zu sehen und gesehen zu werden, daß man sicher ist, um diese Zeit den größten Theil der eleganten Welt da zu finden. Morgens und Abends ist es mehr die bürgerliche Classe, welche diesen Ort besucht. In andern Städten muß man die Gärten außer den Ringmauern suchen, in Mailand sind sie innerhalb

der Stadt, und darum ist ihr Umfang so groß, weil ein großer Theil des von den Wällen eingeschlossenen Raumes zu Gärten verwendet ist.

Der größte Theil der Frauenzimmer trägt lange, schwarze Schleier, die sie auf dem Kopfe hinter dem Kamm befestigen, womit die Hälfte der Stirne und die Seiten des Halses bedeckt werden. Gemeine Weiber heften mit silbernen breiten Nadeln den Zopf in einem Kreise an den Hinterkopf, und da das obere Ende dieser Nadeln spatelförmig ist, und wohl 2 Zoll über die Haare emporragt und solcher Nadeln 30—36 in einen Kreis herumgesteckt werden, so sieht dieser Kopfputz sehr reich aus, besonders da auch noch quer durch die Zöpfe eine lange silberne Nadel gesteckt wird, an deren beiden Enden große silberne Kugeln angeschraubt sind.

Abends im Theater alla Scala. Es ward die Oper Adelaide e Comingio gegeben. Das Ballet heißt Gingischan. Großes schönes Theater mit sechs Reihen von Logen. Die Größe des Locals läßt sich daraus ermessen, daß jede Reihe 38 geräumige Logen hat. Wenn die Sänger in den hintern Logen verstanden werden wollen, so müssen sie gewaltig schreien. Es fiel mir hier auf, daß die erste Sängerinn — Unger, die erste Tänzerinn — Heberle, und der Tenor — Winter — Deutsche sind. *)

Die Oper habe ich in andern Städten oft viel besser besetzt angetroffen; allein ich zweifle sehr, daß man irgendwo das Ballet mit einer so großen Zahl trefflicher, junger Tänzerinnen ausgestattet finden wird, wie hier, wo eine Musik- und Tanzschule für das Theater besteht, in der eine bestimmte Zahl von Zöglingen aufgenommen und unentgeltlich im Singen und Tanzen unterrichtet wird. Es waren hier zwei prime Ballerine für den Tanz (Ballabile), eine prima Ballerina für die Pantomime (per le parti), dann acht oder zehn Allieve del Conser-

*) Winter soll nur von deutscher Abkunft sein.

vatorio, die als seconde Ballerine tanzten, und wieder andere 8—10 kleinere Mädchen für die Comparserie.

---

27. Mai.

Kirche San Fedele. Verhältnißmäßig wenige Palläste in Mailand. Verschiedenheit zwischen Mailand und den venezianischen Städten. Unansehnliche Kirchen. Völliger Mangel an alterthümlichen Gebäuden.

Den größten Theil des gestrigen und heutigen Tages habe ich mit Besuchen zugebracht. Im Vorbeigehen besuchte ich die Kirche San Fedele, die des Pfingstfestes wegen ganz mit rothem, schwerem Seidendamast und Goldborten verkleidet ist. Der Hochaltar ist reich, geschmackvoll und doch einfach. Die Façade der Kirche ist unvollendet. Neben dieser Kirche ist der prächtigste Pallast in Mailand, der gegenwärtig ein Staatseigenthum ist und worin sich das Hauptzollamt befindet.

Auf große Palläste stößt man in dieser Stadt nur selten; es gibt derselben hier allerdings, und ihre Zahl mag auch nicht unbedeutend sein, allein zur großen Zahl der bürgerlich aussehenden Häuser ist ihre Zahl klein. Auch sind diese Palläste in Hinsicht der Solidität, des Geschmackes und Reichthumes an Ornamenten mit den venezianischen nicht zu vergleichen.

Dafür aber sind die bürgerlichen Häuser mit geringer Ausnahme schön, groß, gut erhalten und bezeugen den Wohlstand ihrer Bewohner.

Die venezianischen Städte mit ihren gewölbten Säulengängen — Portici — auf beiden Seiten der Straße, haben sammt und sonders einen eigenen alterthümlichen Charakter. Mailand aber ist eine moderne Stadt mit breiten, größtentheils geraden Straßen ohne Säulengänge mit lauter neuen Häusern, in der man, den Dom abgerechnet, kein altes Gebäude sieht, das aus dem Mittelalter herrührte; sie ist freundlich und reinlich, allein sie hat nichts Großartiges, oder es ist das darin vorfin-

dige Großartige zu sehr zerstreut, als daß es einen bedeutenden Eindruck auf den Fremden machen könnte. So ist z. B. in der Hauptstraße von Mailand, von der Porta orientale bis zum Dom nur ein einziges Haus von einiger Größe, der Palazzo Serbelloni; so ist der herrliche Dom auf drei Seiten mit gemeinen, unansehnlichen Häusern umgeben, und selbst der Pallast des Vicekönigs macht gar keinen Eindruck, weil er keine Fronte hat, und seine Flügel gegen den Hauptplatz gehen.

Vorzüglich klein und unansehnlich dünkten mir die Kirchen zu sein, deren viele gar keine Fronte oder eine unausgebaute haben, und nur mit den schlechtesten Kirchen in Venedig verglichen werden können. Man meint, es sei die Kirche zum heiligen Satyrus, deren Thore der Erzbischof Ambrosius dem Kaiser Theodosius verschloß, der sich wegen der grausamen Niedermetzlung der Bevölkerung von Thessalonich im Kirchenbanne befand; allein es hat die Kirche nichts an sich, das von einem hohen Alter zeugte, und es ist wohl mehr als wahrscheinlich, daß von dem römischen Mailand nicht ein einziges Gebäude übrig geblieben ist, sondern daß sie alle durch die Verheerungen der nördlichen Völker, und zuletzt durch die Zerstörung der Stadt unter Kaiser Friedrich dem Ersten, im Jahre 1162, zu Grunde gegangen sind. Nichts als eine Reihe von Säulen sieht man in einer der Gassen, welche zur Porta Ticinese führt, die zu einem römischen Bad gehört haben sollen, die man vom ursprünglichen Orte wegnahm, und hier am ungeschicktesten Platze aufstellte.

---

28. Mai.

Pallast der Giunta del Censimento. Winterwiesen in der Nähe der Stadt.

Das Gebäude, in welchem die Giunta del Censimento ihre Bureau's und ihr Archiv hat, ist an der Piazza San Fedele, und war früher ein Jesuiten-Collegium. Die Zimmer

für die Canzelleien sind groß, hoch und geräumig und die zwei großen, schönen, mit Säulen unterstützten Säle, worin früher die Mappen gezeichnet wurden und jetzt im Winter sich die Schätzungs-Commissäre versammeln, entsprechen ihrer Bestimmung vollkommen.

Am Abend machte ich mit einigen Freunden einen Spaziergang vor die Porta Vercelliana. Die Winterwiesen, Prati a marcita — reichen hier bis zur Stadtmauer; und weil wir querfeldein gingen, so kamen wir aus den Wiesen nicht heraus, bis wir nicht eine andere Richtung einschlugen, die uns mittlerweile zu Gärten führte.

Es zogen diese Wiesen, die ich nun zum erstenmale sah, meine ganze Aufmerksamkeit an sich, und ich konnte den dichten Graswuchs, das dunkle Grün der Pflanzen, die geraden, nach der Schnur gezogenen Linien der Bewässerungscanäle, die mathematische Genauigkeit der Nivellirung und Abdachung der Wiesenbeete, die einfache Zuführung und Ableitung des Wassers, nicht genug bewundern. — Ich habe wohl anderswo auch schöne Bewässerungswiesen gesehen; allein sie verschwinden alle gegen die hiesigen; denn nirgendwo sah ich noch bis jetzt, daß das Wasser so wie hier die ganze Oberfläche der Wiesen gleichförmig leise überrieselte, auch sah ich nirgendwo, daß man so viel des kräftigsten Düngers alljährlich auf dieselben verwendete, wie hier. In vielen Wiesen traf ich jetzt schon große Düngerhaufen in der Mitte derselben an, die in ein regelmäßiges, längliches Viereck geschlagen und bestimmt sind, erst im Spätherbste auseinandergeführt zu werden. Nur in dem Hauptzuleitungsgraben sind Schleusen, auf der Wiese selbst sieht man keine Schwellbretter; das Gefäll des Wassers ist so eingerichtet, daß dieses sich allenthalben gleichförmig verbreitet, ohne daß man es irgendwo stauen darf.

Einer der beiden Freunde, die mich begleiteten, besaß mehrere Jahre eine Besitzung in der Nähe von Oggiono, am Ende der Monti di Brianza, die er seit einem Jahre verkauft

hatte. Seiner Güte verdanke ich viele Daten über den Kauf und Pachtwerth der Landgüter in jener Gegend.

---

29. Mai.

Öffentliche Proben des Herrn Aldini, die Menschen gegen die Wirkung des Feuers zu schützen. Theater Carcano.

Nachmittags wohnte ich einigen Versuchen bei, welche Herr Aldini, Mitglied des italienischen Instituts der Wissenschaften, in Gegenwart des Gouverneurs, des Podestà und vieler anderer Herren in der Caserne der Pompiers anstellte, um bei einer Feuersbrunst die Löschenden vor der Gewalt der Flammen zu schützen. Zwei Pompiers erhielten über ihre Kleider eine Art weiten Harnisch von Eisendraht. Über den Kopf und das Gesicht hatten sie eine dicke Larve, von Asbest gewebt, und darüber einen Drahthelm. Mit Handschuhen von dieser Art Zeug trugen sie glühende Stücke Eisen mehrere Minuten lang herum, und gingen, mit einem Schild von Eisengitter sich gegen die Flammen schützend, durch ein rasch brennendes Feuer von Reisig mit einem Rückenkorbe durch, in dem ein Mensch saß, dessen Gesicht und Hände auf die gleiche Art verwahrt waren.

Um einen Menschen aus den Flammen zu retten, glaube ich nicht, daß man dieses Apparates bedarf; weil es genügt, daß das Gesicht und die Hände mit einem dicken wollenen, in Wasser getauchten Zeuge bedeckt, und die ganzen übrigen Kleider mit Wasser begossen seien, um sich vor dem Verbrennen durch 4—5 Minuten zu schützen. Mir däucht der Rauch, der das Sehen und das Athemholen beschwert, ein viel grösseres Hinderniß der Rettung zu sein, als die Flamme, und gegen diesen gewährt die Vorrichtung Aldini's keinen Schutz.

Abends war ich im Theater Carcano, wo man den Barbiere di Siviglia von Rossini gab. Ein schmutziges, kleines Theater, weit entfernt vom Mittelpunct der Stadt. Als ich spät

in der Nacht heimging, fand ich in den Gassen hin und wieder Militärwachen; es däuchte mich aber, daß in den besuchtesten Gassen mehr Posten aufgestellt wären, als in den einsamern, wo mehr Gefahr ist von Räubern überfallen zu werden.

---

30. Mai.

Dom. Beschreibung des Daches, der Pyramiden, der Fronte und des Innern der Kirche. Aussicht vom Dache des Doms.

Morgens ging ich in den Dom, und bestieg zuerst das Dach und endlich die sich über das Dach erhebende Kuppel. Das flache Dach ist mit großen viereckigen Marmorplatten belegt. Die Fugen sind mit Cement ausgegossen. Es ist ein wunderbarer und gewiß einziger Anblick, den man hier genießt. Man geht am Rande des Daches unter mehreren Reihen von Bogen, die aus massiven, marmornen Arabesken bestehen; sieht rings herum auf kleinen Thürmchen, die von den Seitenpfeilern der Hauptmauer sich erheben, auf Seitenpostamenten Statuen von Heiligen, und auf der Spitze dieser zahllosen Thürmchen wieder eine Statue. Man geht auf zierlichen steinernen Treppen auf dem Giebel des Daches, wo eine Platform und ein niedriger Glockenthurm angebracht ist, der von der Fronte angesehen, durch die Kuppel gedeckt wird. Diese Kuppel ist eigentlich keine Kuppel, denn das Schiff der Kirche hat spitzige gothische Gewölbe, sondern sie ist ein Thurm, der die Form einer Kuppel hat, die sich in eine Spitze endet, weßwegen sie die Italiener auch nur Guglia, eine Pyramide, nennen. In dieser Pyramide führt eine Schneckenstiege bis zur Spitze, auf der eine von Erz gegossene colossale Statue der heiligen Jungfrau steht. Das ganze Werk ist durchsichtig und eine wahre Zierde dieses Gebäudes, wodurch es sich von allen ähnlichen in der Welt zu seinem Vortheile unterscheidet.

Die Kirche und die Pyramide ist im gothischen Style, die

Façade aber, die in spätern Zeiten unter dem Erzbischofe Carl Borromeo begonnen, und unter Napoleon vollendet worden, — der auf diesen Bau das ganze große, dem Baue und der Erhaltung dieser Kirche gewidmete Capital verwendete, so daß die Erhaltung jetzt keinen Fond hat, und aus dem Staatsvermögen bestritten werden muß, — ist in einem gemischten Style, denn die Thore und Fenster sind viereckig, d. h. römisch, während die übrigen Verzierungen eckig und gothisch sind.

Die Kirche ist hoch, die Säulen, welche das Gewölbe stützen, sind zusammengesetzter Form, der Fußboden besteht aus Stücken Marmor von verschiedenen Farben, die Figuren darstellen; der Plafond wird so eben von dem berühmten Maler Sanquirico gemalt, und stellt den Oberboden so dar, als wenn er ein gothisches durchbrochenes Arabesken-Netz wäre, so wie z. B. die gothischen runden Fenster ausgefüllt sind. Die Malerei ist äußerst täuschend, und die Idee däucht mich eine der glücklichsten zu sein. *)

Von der Höhe des Daches genießt man eine der schönsten Übersichten über die ganze Ebene der Lombardie, von den Alpen bis zu den Apenninen. Die weitausgebreitete Stadt mit ihren Tausenden von Häusern und vielen Gärten; das lebhafte

*) Der Dom von Mailand ward zu bauen angefangen Anno 1386.
Die Kirche ist lang 454'.
» » breit 270'.
Die Kuppel ist hoch 232'.
Die Pyramide » 335'.
Am Dach und von außen sind 4000 Figuren.
In der Kirche sind 42 Säulen, von 84' Höhe.
Der Dom von St. Stephan in Wien ward zu bauen angefangen Anno 1360.
Die Kirche ist lang 342'.
» » breit 222'.
» » hoch 79'.
Der Thurm ist hoch 433 1/2'.
Hieraus erhellet, daß der Dom von Mailand länger, breiter und höher ist, als der von St. Stephan, der Thurm dieses letztern ist aber bedeutend höher, auch wohl von ganz anderer Art. Überhaupt haben beide Gebäude fast gar nichts gemein, und sind in Hinsicht des Styls wesentlich unter sich verschieden.

Grün der vielen Wiesen, die sich um die Stadt breiten, die hohen Pappelbäume, womit die Wiesen umgeben sind, die Menge von Dörfern, Landhäusern und Städten, die man da sieht, die silbernen Striche, wodurch sich die großen Canäle sichtlich machen, stellen das größte Bild der Fruchtbarkeit, Industrie und Wohlhabenheit dar, das ich noch je gesehen habe.

Zur Schönheit dieses Panorama tragen die Alpen nicht wenig bei, die den Horizont im Norden begränzen. In ihrer Mitte ist der Monte Rosa, wie der Vater unter den Kindern, breit, hoch und durch kein Vorgebirge gedeckt. Er scheint ganz nahe zu sein, obgleich man wohl einen Tag gut zu fahren hat, um zu seinem Fuß zu gelangen. Ihm zur Seite ist der Simplon und im Hintergrunde sehen die Alpenfirsten des Berner Hochlandes mit ihren Spitzen hervor. Die Höhen all dieser Alpen sind mit Schnee bedeckt, allein sie sind zu weit von hier entfernt, als daß sie auf die Abkühlung der Temperatur Einfluß hätten; sie sind vielmehr nur die Ursache der größeren Wärme einiger Monate des Jahres, in denen es anderswo wegen der kalten Nordwinde frieret, die hier durch die hohe Wand der Alpen abgehalten werden.

---

31. Mai.

Echo im Landhause Simonetta. Triumfbogen.

Wir fuhren Abends in die Simonetta, ein Landhaus vor der Stadt, das seines Echo's wegen berühmt ist. Wenn man von einem Fenster der Rückseite gegen eine etwa 20 Klafter entfernte hohe Wand mit einer Pistole schießt, so hört man den Knall 56 bis 60mal. Zweisilbige Wörter werden deutlich wiederholt; dreisilbige aber nur verwirrt gehört, weil die Gegenwand, die den Ton zurückprellt, zu nahe ist. Von diesem Landhause, das völlig verfällt, obgleich es in reichen Händen ist, fuhren wir zum Arco trionfale. Napoleon began diesen Triumfbogen zu bauen, um sich ein Monument seiner Siege

in Italien zu setzen; die ihn besiegten, führen diesen Bau nach dem ursprünglichen Entwurfe fort, und es mag daher dieser Bogen der Nachwelt die Siege der einen und der andern Parthei verkünden.

Er soll der größte Triumfbogen sein, der bisher gemacht worden ist, und wird, wenn er fertig sein und die colossalen Erzfiguren aufgestellt sein werden, gewiß einen sehr imposanten Anblick gewähren. Der Stein ist derselbe weiße, etwas gefleckte Marmor, aus dem der Dom gebauet ist. Es ist Schade, daß er der Verwitterung nicht so gut widersteht, wie der weiße Kalkstein aus Istrien, den man zu den Gebäuden und zum Theile auch zu den Statuen in Venedig verwendet hat.

Gegenwärtig ist der größte Theil der Steinarbeiten schon vollendet; desto weniger aber ist von den Erzarbeiten gemacht, zu deren Verfertigung ein eigenes Gebäude vor dem Thore von Como errichtet worden ist. Man sagte mir, daß man noch vier Jahre brauchen werde, um die Figuren fertig zu machen, die auf der Höhe des Bogens aufgestellt werden. Diese sind: die Göttinn des Friedens, die in der Mitte auf einer Biga steht, die von sechs Pferden gezogen wird und an den vier Ecken mit weiblichen, zu Pferde sitzenden Figuren umgeben ist. Man gießt nur kleine einzelne Stücke dieser Figuren, z. B. einen Fuß oder Kopf eines Pferdes, und setzt sie dann zusammen. Die Pferde sind so hoch, daß ich ihnen nur auf die Mitte der Brust reiche.

---

1. Juni.

Gärten und Äcker innerhalb der Stadtmauern. Milchverkäufer. Rahm. Bier. Gasthäuser. Ordnung in denselben.

Zwischen der Porta Vercellina und Nuova sind innerhalb der Stadtmauern sehr viele Gärten, die so groß sind, daß man auch Getreide- und Kleefelder darin findet. Bei meinen

Herumstreifereien traf ich ein solches Feld, wo der Mais schon 2½ Schuh, der frisch gesäete rothe Klee eine Spanne hoch, und die Winterrübsen mannshoch waren, und so eben geschnitten wurden. Alle diese Gärten sind bewässerungsfähig, und strotzen vor Üppigkeit des Wachsthums. Das Feld gehört Einem, der 12 Kühe hält, deren Milch er frisch auf den Platz schickt, wo man, die Wiener Maß, abgerahmt, zu 3½ Kreuzer, das Pfund Butter zu 18 Kreuzer verkauft.

Die Milchverkäufer machen auf den Straßen in Mailand Morgens ein klägliches Geheul. Es sind Männer, die auf einem Stocke über der Schulter zwei hölzerne gedeckte Schäffer tragen, und von Zeit zu Zeit hu, u, u schreien.

In den Kaffeehäusern bekömmt man guten Rahm (statt Panna sagen die Lombarden Pannera), in allen übrigen Städten aber nur blaue Milch. Außer Kaffee wird da auch Bier ausgeschenkt, das immer in Bouteillen abgezogen ist. Es sind hier einige Bräuhäuser, die großen Absatz haben, da man in jeder Kaffeeboutique der ganzen Lombardie Bier bekömmt. Das beste Bier kömmt von Chiavenna, und ähnelt dem Regensburger Bier.

Alles Bier ist hier ein Luxusgetränk, denn es kostet die Bouteille, in der weniger als eine halbe Maß enthalten ist, 10 Kreuzer. Der Wein ist geistlos, säuerlich.

Die kaufmännische Ordnung in den Gasthäusern dieses Landes gefällt mir. In der Nähe der Küche ist ein mit Gläsern umgebener Verschlag, worin ein Buchhalter, gewöhnlich der Wirth oder seine Frau, sitzt, dem die Bedienten ansagen, was jeder Gast an Speise und Getränk erhalten hat, und der dann einen detaillirten Conto verfaßt, der dem Gast überreicht wird. Es ist dieß eine Maßregel, wodurch sich der Wirth vor den Betrügereien der Bedienten schützt, denn der Gast zahlt nicht mehr als der Conto beträgt; auch sind die Gäste dadurch vor Prellereien gedeckt, denn der Bediente hat kein Interesse, den Gast mehr zahlen zu machen als er soll, weil er sich nichts davon zu-

eignen kann. Ich bewunderte das Gedächtniß der Bedienten, die mir immer eine völlig richtige Rechnung brachten, nie Etwas vergassen oder Etwas aufschreiben ließen, das ich nicht empfangen hätte.

Nur in einer Locanda speist man nach dem Zettel; in den großen Alberghi hat das Mittagsmahl von sechs Speisen, sammt Wein und Nachtisch, einen bestimmten Preis: das Mindeste 1 fl. 30 kr. Man wird da auf seinem Zimmer servirt.

Mich belangweilte mein Alleinspeisen in der Locanda, und ich folgte der Einladung einiger meiner Bekannten, die in dem bekannten deutschen Gasthofe, bei Reichmann, an der Table d'hote speisten. Ich fand da eine sehr gute Gesellschaft, einen Überfluß der besten, deutsch bereiteten Speisen und eine billige Rechnung.

---

2. Juni.

Fahrt nach Crescenzago zu Herrn Berra. Charakteristik desselben. Was ich heute in Crescenzago sah.

Der Graf Alfonso Castiglioni, Vicepräsident der Giunta del Censimento, hatte die Gefälligkeit, mich heute nach Crescenzago zu führen, um mich mit dem Advocaten, Herrn Domenico Berra, bekannt zu machen. Herr Berra ist dem ökonomischen Publicum durch seine Abhandlung über die Winterwiesen — Prati a marcita — und durch andere kleinere Schriften, rühmlichst bekannt. Es war mir angenehm, zu hören, daß er sich seit mehreren Jahren ausschließend der Landwirthschaft widmet; daß er in Crescenzago — vier italienische Meilen von Mailand, an der Straße nach Gorgonzola, eine bedeutende Wirthschaft besitzt, auf die er Morgens fährt und von der er Abends heimkehrt, und daß er diese seine Wirthschaft ganz selbst leitet; denn ich hatte nun allen Grund, in ihm nicht bloß wissenschaftliche und historische, sondern auch gründliche practische Kenntnisse des Ackerbaues voraus zusetzen, was so selten

vereinigt gefunden wird, und es freuete mich sehr, mich in meiner Meinung nicht getäuscht zu haben.

Wir fuhren in Crescenzago durch das Thor einer Scheuer in einen schmalen Hof, in dessen Mitte eine Düngerstätte war. Wir fanden Herrn Berra in Unterredung mit einem seiner Arbeiter. Er kam uns zu empfangen und erbot sich, nachdem die gewöhnlichen Höflichkeitsformeln zwischen uns gewechselt worden waren, uns seine Wirthschaft zu zeigen und über Alles Aufschluß zu geben, was wir von ihm zu wissen verlangen würden. Seine Reden, sein Benehmen, sein Gesicht, künden einen Mann von Verstand und Bildung an, und interessirten mich auf der Stelle für ihn. Alles, was er spricht, ist präcis, klar, zeugt von gründlicher Kenntniß des Gegenstandes; und da sein Benehmen ohne Affectation ist, und er sich in seinen Äußerungen frank und ohne kleinliche Rücksichten ausspricht, so geräth man mit ihm geschwind auf jene Stufe des Zutrauens, die erforderlich ist, wenn uns der Umgang eines Menschen angenehm und belehrend sein soll. — Wie wenig er auf unwesentliche Dinge Rücksicht nimmt, zeigt sein Anzug, sein Schreibzimmer und seine Wirthschaftsgebäude; dafür ist aber sein Vieh sehr schön und seine Felder sind in einem musterhaften Zustande.

Herr Berra führte uns auf seine Felder, zeigte uns seine Prati marcita und seine übrigen bewässerungsfähigen Felder, führte uns zu seinen Kühen, zu seinem Jungvieh, zeigte uns seine Brückenwage, auf der er alles Futter wiegt, das er seinen Thieren gibt und auf der die Thiere selbst gewogen werden, sobald es Noth ist, ihr Gewicht zu kennen; er zeigte uns ferner zwei Düngerhütten, wo der Stallmist auf einer Unterlage von Erde aufgeschichtet, vor Regen und Sonne geschützt ist, und ließ in unserer Gegenwart eine aus England erhaltene Heuwendmaschine mit dem besten Effecte operiren.

Ich hatte so viel zu sehen und zu hören, daß ich nicht Zeit fand, viele Fragen zu stellen. Auch war der Zweck meines heutigen Besuches nur, die Bekanntschaft Herrn Berra's zu ma-

chen; ich begnügte mich daher vorläufig mit dem, was ich sah und hörte, und erbat mir für einen der künftigen Tage die Erlaubniß, wieder nach Crescenzago kommen zu dürfen, um die Wirthschaft näher zu besehen und mich über mehrere Gegenstände der italienischen Landwirthschaft zu belehren.

Ich fuhr sehr vergnügt über das, was ich gesehen und gehört, in die Stadt zurück, und halte mich dem Herrn Grafen Castiglioni sehr verbunden, daß er mir diese Bekanntschaft verschafft hat, von der ich mir für meinen Zweck großen Vortheil verspreche.

---

3. Juni.

Größe der Bevölkerung von Mailand. Straßenpflaster. Schöner Menschenschlag. Wenig Bettler.

Die Stadt Mailand hatte bei der Zählung im Jahre 1827 eine Bevölkerung von 128,977 Menschen, ohne die Garnison und die Fremden. Da die Stadt sehr groß und die Straßen breit sind, so ist, die Feiertage ausgenommen, nirgendwo ein großes Gedränge, und dem Gerassel der Kutschen ist dadurch zum Theile vorgebeugt, daß in der Mitte der Straßen, da wo die Räder laufen, zwei Reihen flache Granittafeln in das Straßenpflaster, das aus kleinen Rollsteinen besteht, eingelegt sind, auf denen die Wagen ohne Geräusch sich fortbewegen. Zur Seite, rechts und links der Straßen, sind breite, schöne Trottoirs (Marciapiedi).

Der hiesige Schlag Menschen ist schön, ihre Gesichtszüge, besonders jene der Frauen, sind sehr regelmäßig, sie haben ein längliches Gesicht, eine schöne Nase und sprechende Augen; die blonde Farbe der Haut und Haare schlägt hier vor der schwarzen vor, was in Venedig nicht der Fall ist, wo die Frauen eine blaße Gesichtsfarbe, größere Augen und schwarze Haare haben. Luxus in den Kleidern sah ich hier weniger als anderswo, und

Hüte scheinen die Mädchen gar nicht, sondern nur die Frauen der höhern Stände in der Regel zu tragen.

Bettler traf ich nur in den Kirchen an; auf der Straße sieht man keine, wenn man die unbedeutende Zahl der mit einer Handorgel in den Kaffeehäusern herumgehenden ausnimmt: wobei ich aber bemerken muß, daß es nicht schwer ist, den Straßenbettel in einer Stadt zu unterdrücken, die so reich an milden Stiftungen aller Art und wo das Krankenhaus der frühere Pallast der Herzoge ist.

---

4. Juni.

Castell von Mailand. Die Arena.

Das Castell war zu Anfang dieses Jahrhunderts noch eine kleine Festung; jetzt sieht man nur ein mäßig großes, viereckiges, mit niederen Thürmen an den Seiten versehenes altes Schloß, aus viereckigen, unbehauenen Steinen. Das Glacis ist mit Bäumen besetzt und zu einem öffentlichen Spaziergange bestimmt, der aber wenig besucht wird. Das Castell selbst ist eine Caserne; hinter demselben hat Napoleon einen ungeheuer großen Exercierplatz gebildet. Dem Thore des Castells gegenüber, ist am Ende des Exercierplatzes der Arco trionfale und in gleicher Richtung vorwärts führt die Straße nach dem Simplon; so daß man von dem Thore des Castells den Triumfbogen und die gegen die Alpen führende Straße sieht.

In einer unbedeutenden Entfernung von dem Castelle ist die Arena, ein im römischen Geschmacke angelegtes, aber nicht ausgebautes Amfitheater. Es ward unter Napoleons Regierung gebaut, nicht auf seinen Befehl, sondern ihm zu Ehren. Die Erhöhung ist von Erde und die Stufen sind mit Rasen bedeckt; auch ist es nicht wahrscheinlich, daß man sie je mit Stein belegen wird, denn es dürften die Kosten, welche dieß erheischte, kaum mehr von dem Vermögen einer Stadt erschwungen werden, die nicht mehr die Hauptstadt eines Königreichs ist. Da

der Geschmack des Jahrhunderts nicht mehr derselbe ist, wie er zur Zeit der Römer war, man jetzt nur Opern und Komödien sehen, bequem sitzen und vor Regen und Sonne, Kälte und Hitze geschützt sein will, was nur in unsern modernen Theatern Statt haben kann, und die Amfitheater nur für Thierhetzen, Fechterspiele, Reiterkünste u. s. w. passen, die nicht mehr Mode sind, so war es überhaupt ein unglücklicher Gedanke, ein Gebäude zu errichten, das nicht mehr zeitgemäß ist und keinen Nutzen, Vortheil oder Vergnügen gewährt.

---

5. Juni.

Beschreibung der Frohnleichnams-Procession.

Heute ist das Frohnleichnamsfest. Alles drängt sich gegen den Dom, um das Ausziehen der Procession zu sehen. Ich wählte mir einen guten, gemächlichen, gezahlten Sitz in einer schmalen Gasse, um das Personal dieses politisch-religiösen Aufzuges zu sehen. Er bestand aus folgenden Abtheilungen:

1) Ein Officier der Gensd'armerie mit vier gemeinen Reitern.

2) Ein Officier der Uhlanen mit 32 Uhlanen.

3) Zwei durch Pferde gezogene Karren mit Sand, Schaufeln und Besen, zur Ausbesserung der Straßen; was mir sehr überflüssig dünkte, da die Straßen nirgendwo Gruben hatten, welche mit Sand hätten ausgefüllt werden sollen.

4) Acht Polizeisoldaten.

5) Eine Fahne von vier Männern getragen. Diese und die folgenden zwei Kirchenfahnen sind nicht, wie die Fahnen in Deutschland, an einer hohen Stange quer befestigt, sondern es wird das Fahnenblatt auf einer Querstange befestigt, an deren beiden Enden zwei Stäbe sind, womit die Träger das Bild aufrecht erhalten, das fast bis zum Boden niederreicht.

6) Sechs Abtheilungen von Confraternitäten, in blauen oder weißen Talaren und rothen Pilgerkragen, an denen vorne

an der Brust ein metallenes, versilbertes Schild befestigt war, das einen Heiligen darstellte. Einer jeden Abtheilung von ungefähr 25—30 Männern, ward ein vergoldetes Kreuz mit zwei Leuchtern vorgetragen.

7) Eine ganz neu aussehende Fahne mit schöner Stickerei. Die heilige Clara war darauf gemalt.

8) Eine große, alte Fahne, mit dem Bilde des heil. Ambrosius. Zwölf Männer trugen die Stangen; vor ihr gingen Bürger mit Lichtern.

9) Barmherzige Brüder. — Sie heißen in Mailand: Fratelli fate bene.

10) Fünfzehn Priester mit Meßkleidern.

11) Nun kamen 30 Abtheilungen von theologischen Zöglingen — Alunni — worunter eine Menge Knaben von 9—12 Jahren im Chorrock und mit der Tonsur. Einer jeden solchen Abtheilung ward ein silbernes, großes Kreuz vorgetragen, dann folgten die Knaben und endlich die ältern Zöglinge; den Beschluß machte immer ein Priester im Pluvial mit einem Stocke in der Hand, der einen großen, goldenen Knopf am obern Ende hatte. Es waren also 750 solcher Alunni, die Hälfte davon Buben von 9—18 Jahren.

12) Sechs Livrée-Bediente.

13) Achtzig erwachsene, theologische Alunni.

14) Trompeter.

15) Sechs Männer, die große Lichter trugen.

16) Der Podestà mit den Stadträthen, begleitet von der Stadtwache.

17) Fünfzig kaiserliche Bediente mit Degen, schwarzen Röcken mit gelben Borten.

18) Roth gekleidete Bediente des Vicekönigs mit Goldborten an den Röcken.

19) Der hohe Adel, die geheimen Räthe, Kämmerer, von Grenadieren zur Seite begleitet.

20) Der hohe Clerus mit Vespermänteln.

21) Zehn Infulirte.

22) Acht Männer mit großen Kerzen.

23) Der Erzbischof mit dem Allerheiligsten. Der Baldachin und die Quasten des Tuches, welches über das Ruhebrett gedeckt war, wurde von Rittern der eisernen Krone getragen.

24) Der Erzherzog, Vicekönig, in Generalsuniform, mit einer brennenden Kerze in der Hand. — Sowohl der Baldachin, als der Vicekönig ist von der deutschen Garde umgeben.

25) Eine Abtheilung von Grenadieren.

26) Ein sechsspänniger Gallawagen des Vicekönigs, mit normännischen, ungeheuren großen Sommerrappen; schwerem vergoldeten Zeuge, hohen weißen Federbüschen.

27) Zwei andere zweispännige Wagen.

28) Zwei Abtheilungen Uhlanen, in einer Entfernung von 100 Schritten von einander.

Um 10½ Uhr war der Zug der Procession wieder in der Kirche.

Mit solcher Pracht und gutem Geschmacke sind selten wo die Gassen, durch welche die Procession zieht, verziert, wie hier. Vom Dome aus waren über den Platz zwei, oben über mit gefärbter Leinwand bedeckte Gänge gebildet, zur Seite sind Festons mit Borten. Der Zug durch die Gassen ist lang und doch sind alle Fenster der zur Seite stehenden Häuser mit seidenen, mindestens mit musselinenen Vorhängen und Tapeten ausgelegt. Nicht selten sind die langen Balcons mit rothem Seidendamast bedeckt. In den Gassen hängen alle zehn Schritte von einer Seite zur andern querüber Garnirungen, von rother und weißer Seide und Musselin, mit Lioner Borten eingefaßt.

Die Procession selbst aber gewährt zu wenig Abwechslung, denn im Grunde sieht man fast nichts, als die, Kirchendienern gleich gekleideten, Brüderschaften und 1000 Zöglinge des Priesterstandes; man sieht keine Schulen, keine Bürger, keine Gewerbe, keine Landleute mit ihren Fahnen und Musikabtheilungen; und was das Schlimmste ist, man hört keinen Gesang, wodurch der

Aufzug erst Leben und Bedeutung erhält. Die Frohnleichnamsprocession in meiner kleinen Vaterstadt ist ungleich schöner, malerischer und erhebender! —

---

6. Juni.

Charakteristik der Mitglieder der Giunta del Censimento. Beschreibung der Wirthschaft des Herrn Berra.

Die Mittheilungen, die ich von den Mitgliedern der Giunta del Censimento, sowohl über die Vorzüge und Mängel des alten Mailänder Catasters, als über die leitenden Principien und das bisher beobachtete Verfahren bei der Construirung des neuen Catasters erhalte, erleichtern mir die Forschungen sehr, die der Hauptzweck meiner Mission sind. Seine Excellenz, der Herr Vicepräsident, Graf Alfons Castiglioni, die Herren Gubernialräthe: de Dordi, de Pellegrini und Luppi, dann die Herren Mitglieder des Uffizio de' Periti: Lutini und Pirola, gehen mir in Allem auf die zuvorkommendste Art an die Hand, und ich danke dem Verkehre mit diesen achtungswürdigen Männern einen großen Theil der Nachrichten, die der Leser in der Folge angegeben finden wird.

Der Graf Castiglioni ist derselbe, den Arthur Young in Gesellschaft des Marchese Visconti und Abbate Amoretti, am 7. October 1789 auf seinem Landgute Mozzate besuchte und von dem er in seiner Reisebeschreibung sagt, daß er zu seinem größten Vergnügen an ihm einen practischen Landwirth gefunden habe, der Leben, Geist, schnelles Fassungsvermögen und eine solche Aufmerksamkeit auf den Ackerbau hat, daß er ihn sich zum Nachbar wünschte. — Seit jener Zeit sind 39 Jahre vorübergegangen, während welcher der Graf sich einen Schatz practischer Kenntnisse aller Art, über Staats- und Landwirthschaft erworben hat, die seinen Umgang eben so lehrreich als angenehm machen.

Gubernialrath Luppi hat vor wenigen Jahren sich der gelehrten Welt durch seine gründliche Geschichte des Mailänder Catasters (Storia de' principj delle massime e regole seguite nella formazione del Catasto Prediale introdotto nello Stato di Milano l'anno 1760. Milano 1825) rühmlichst bekannt gemacht.

Herr Lucini, Director des Uffizio de' Periti, ist ein Mann von ausgedehnten Kenntnissen. Über Kauf- und Pachtwerth der Landgüter in allen Provinzen des frühern Königreichs Italien dürfte kaum Jemand Anderer gründlichere Kenntnisse haben. Er ist selbst practischer Landwirth, besitzt zwei artige Landgüter, das eine in der Gemeinde Novo, Bezirk Binasco, Provinz Pavia, von 360 Pertiche ganz bewässerungsfähigen Landes; das andere in der Gemeinde Appiano, Bezirk Appiano, Provinz Como, trockenen Landes mit Reben und Maulbeerbäumen, von 2000 Pertiche, wovon aber nur etwa 600 Pertiche Acker- und Weinland sind. Was ihm in seiner gegenwärtigen Stellung einen besonders bedeutenden Werth gibt, ist, daß er die Instruction für die Catastralschätzung des kleinen Herzogthums Massa entwarf und die practische Durchführung in den Jahren 1822 und 1823 leitete.

Die Herren v. Dordi und v. Pellegrini, bedürfen weniger technische, als Administrationskenntnisse, denn ihre Geschäfte beziehen sich nur auf politische und Rechnungsgegenstände. Herr Pirola ist ein wohlunterrichteter, lebhafter, artiger junger Mann, dem es nicht an Scharfsinn und vielen schätzbaren Kenntnissen fehlt.

Rechnet man hiezu Herrn Berra, der in wissenschaftlicher und practischer Hinsicht allen lombardischen Landwirthen überlegen ist, so ersieht man, daß es mir nicht an Quellen fehlte, viele schätzbare Nachrichten über den Betrieb der Landwirthschaft in der Umgebung der Hauptstadt und den nächsten Bezirken der angränzenden Provinzen zu erhalten.

Abends besuchte ich Herrn Berra in seinem Hause in der Stadt, wo er die Gefälligkeit hatte, mir auf alle meine vielen

Fragen gründlichen Bescheid zu geben. Ich überzeugte mich aus seinen richtigen, präcisen und unumwundenen Äußerungen, daß ich ihn beim ersten Besuche richtig erkannt hatte, und freute mich der Erwerbung, die ich an ihm gemacht habe.

Verra's Besitzungen liegen in den Gemeinden Crescenzago, Sesto, Cascina di gatti, Ulcia vecchia, Rovancarca und betragen mehr als 6000 Pertiche milanesi = 682 Joch. Ein großer Theil seiner Felder ist an Affittanzieri, ein anderer, eben so großer an Coloni verpachtet. Die Erstern sind Pachtunternehmer, die ihm einen jährlichen Pacht in Geld zahlen und die für ihre Rechnung die Gründe an die Coloni verpachten.

Sein Viehstand besteht aus 52 Kühen, 2 Stieren und mehreren Stücken Nachwuchs, die den ganzen Sommer über im Stalle mit Wiesengras gefüttert werden. Die gewonnene Milch wird an einen Käsmacher, der in seinem Hause wohnt, zu einem bestimmten Preise verkauft, wodurch sich seine Wirthschaftsrechnung sehr vereinfacht. Zum Zuge hält er Ochsen von einer sehr großen Art, die etwa 12—14 Zentner in den vier Vierteln wiegen mochten.

Er theilte mir über Pachtbedingnisse, Preise der Producte, Kauf- und Pachtwerth der Gründe, Grund- und Gemeindesteuern u. s. w. eine Menge der interessantesten Nachrichten mit, und benahm sich auf eine sehr verbindliche Weise gegen mich. Seiner Einladung, ihn nächstens wieder zu besuchen, werde ich nicht ermangeln zu entsprechen.

---

7. Juni.

Benützung des Bodens in dem Borgo degli ortolani. Gemüsegärten. Maulbeerbaumschulen. Üppiger Baumwuchs. Bewässerte Wiesen. Theater Rè.

Nach Tisch einen Spaziergang mit Herrn Lucini vor das Thor Portello in den Borgo degli ortolani gemacht.

Schmale Ackerfelder ohne Einzäunung, werden wie Gartenbeete mit der größten Sorgfalt cultivirt. Große Vierecke voll Zwiebeln, Pori, Erbsen, wenig Kartoffeln, etwas Kopfkraut, inzwischen auch Mais und Weizen, zum Beweis, daß der Pächter mehr Land hatte, als er mit Dünger und Arbeit versehen konnte, um es als Garten zu benützen. Pflanzschulen von Maulbeerbäumen trifft man hier allenthalben in sehr großer Ausdehnung, und es ist nichts Seltenes, daß ein solcher Gärtner eine Fläche von 2—300 Quadrat-Klaftern zweijähriger Bäumchen besitzt. Sie verkaufen solche Bäumchen mit vollendetem zweiten Jahre, ehe sie gepfropft werden, das Hundert um 3 Lire = 52 kr.

Diese Gärten, Äcker und Wiesen sind sammt und sonders bewässerungsfähig. Wir besahen mehrere Marcite, und als ich bei dieser Gelegenheit zu wissen wünschte, wie groß der bestimmte Wasserzufluß für eine gegebene Fläche sein müsse, fand ich zu meinem großen Vergnügen in meinem Gesellschafter einen Mann, der über Anlegung von Bewässerungen, Kauf- und Pachtwerth des Wassers, Bedarf desselben für bestimmte Zwecke, sehr gründliche Kenntnisse hat, die mir in der Folge noch sehr zu Statten kommen sollen.

Der Baumwuchs in diesen bewässerten Gegenden ist ungemein groß und rasch. Die Fahrstraßen sind mit Platanen, Linden, Pappeln eingefaßt; alle übrigen Felder, wenn sie eine Parzelle bilden, sind mit Pappeln und Weiden eingefaßt, die zu Kopfholz genützt werden. Die Rücken der Wiesenbeete sind häufig mit der Bandweide bepflanzt, die alle zwei Jahre niedrig am Boden weggeschnitten wird.

Abends kam ich in das dritte Theater — Teatro Rè. Man gab die Oper: Mathilde Chabran, mit einem Ballete zwischen den beiden Acten. Das Theater liegt in der Nähe des Domplatzes, ist klein, schmutzig, schlecht beleuchtet. Sänger und Tänzer waren gleich elend.

8. Juni.

Öffentliche Unsicherheit. Menge der Raubanfälle. Ursachen, welche hiezu Veranlassung geben. In der Lombardie wie in England bringen gleiche Ursachen gleiche Wirkung hervor. Das Überhandnehmen der Räuber wird durch die Feigheit des Volkes begünstigt. Beschuldigung des österreichischen Codex, daß er zu mild sei. Meinung, daß die Einführung des Geschwornengerichts nothwendig sei.

Die Unsicherheit auf den öffentlichen Straßen ist ein stehender Artikel in der Conversation. Da hört man fast täglich, daß Fahrende und Fußgänger von Räubern angehalten, nicht selten mißhandelt und dann beraubt worden seien. Weil ich aber weiß, wie sehr solche Gerüchte vergrößert werden, so wandte ich mich an einen Rath des hiesigen Criminal-Obergerichts, um mich von ihm über diesen Gegenstand belehren zu lassen, der mir dann zu meinem Schrecken versicherte, daß im Umkreise der neun Provinzen, welche das lombardische Gubernium bilden, im Verlaufe des Jahres 1827 nicht weniger als 2500 Raubanfälle (Aggressioni) verübt und zur Kenntniß des Obergerichts gebracht worden seien. Er meint, man könne noch mehr annehmen, weil viele nicht angezeigt würden. *)

Die Leichtigkeit, mit der Jedermann die Erlaubniß erhält, sich verheirathen zu dürfen und das Verbot der Auswanderung, vermehren auf eine drohende Art die ohnehin übergroße Bevölkerung dieses Landes, die beim Ackerbau als Coloni oder Taglöhner keinen genügenden Lohn für ihre Mühe findet und beim Mangel einer nützlichern Beschäftigung in Fabriken, in Kummer und Noth aufgewachsen, ohne sittliche Bildung, durch Beispiel, oft durch Noth verleitet, erst stiehlt und dann auch wohl mit Gewalt nimmt, was man ihr nicht gutwillig gibt.

Unter gleichen Umständen bringen gleiche Ursachen gleiche

*) Spätern Nachrichten zufolge, sind in der einzigen Provinz Mailand, im letzten Quartal 1828, 65 Raubanfälle erhoben worden; 30 meinte man, wären verschwiegen worden.

Wirkungen hervor. Man liest und hört viel von den englischen Straßenräubern, besonders von der Unsicherheit in der Nähe von London, auch wohl in den etwas weniger besuchten Straßen der Stadt selbst. Auch dort ist eine unverhältnißmäßig große Bevölkerung; auch dort läßt man die Leute heirathen, sobald ihnen die Lust hiezu ankömmt, und denkt nicht, daß die Kinder solcher Ehen dem Staate oder der Gemeinde zur Last fallen und die Pflanzschule des Verderbens, der Unsittlichkeit und aller Laster sind.

Der persönliche Vortheil der Grundeigenthümer in Italien und in England steht mit der großen Bevölkerung im nächsten Verhältniß. Je mehr Menschen, um so größer ist die Concurrenz bei Pachtungen, Geding oder Tagarbeiten; um so höher also die Pachtzinse, und um so niedriger die Arbeitspreise. Wäre die Bevölkerung kleiner, so würden sich die Pachtwerber nicht so unsinnig überbieten, und es bliebe Jedem so viel, daß seine Mühe und Auslagen gehörig vergütet würden, was jetzt nirgendwo mehr der Fall ist; denn, wie ich an einem andern Orte zeigen werde, verdient sich der Colon weniger als der Taglöhner und dieser in Italien weniger als in den benachbarten Ländern.

Die große Menge von Raubgesindel ist in Italien eine wahre Landplage und verkümmert den Genuß des Reisens und des Aufenthaltes in isolirten Häusern gar sehr. Das Volk thut aber auch nichts, um dieses Gesindels los zu werden und möchte haben, daß jeder Einzelne durch ein Paar Gensd'armen geschützt würde. Sich selbst zu vertheidigen, gemeinschaftliche Jagd auf die Räuber zu machen, Jene zu entschädigen, die dadurch, daß sie die Räuber entdeckten, irgend einen Schaden erlitten, fällt ihnen nicht ein. Sie stecken die Hände in den Sack, und wenn ihrer auch vier beisammen wären, so lassen sie sich doch von einem einzigen Nichtswürdigen geduldig plündern, wie mir mehrere glaubwürdige Männer erzählten, und wie ich auch in Treviso hätte erfahren können, wenn sich wirklich Räuber vor dem Schlosse in Dosson gezeigt hätten.

Daß der österreichische Criminal-Codex nicht geeignet sei, die Menge der Verbrechen zu mindern und die Schuldigen zur Strafe zu bringen, ist eine Klage, die man von Pola bis Pavia hört. »Vielleicht paßt derselbe,« sagen die Italiener, »für euch, die ihr vielleicht aufrichtiger oder dümmer seid, wie »wir, und dem Richter, der euch fragt, alles gesteht und euch »dadurch um Freiheit und um den Hals schwätzt; für unsere »Leute taugt er nicht, die listig und verschlagen genug sind, die »gewandtesten Richter irre zu führen.« Sie meinen, daß die gegenwärtige Procedur die Kerker mit Inquisiten, das Land mit Precettati (unter Polizeiaufsicht Stehenden) erfülle, weil der Proceß zu langwierig ist und die Herstellung des überzeugenden Beweises gar zu leicht vereitelt werden kann, so daß die Meisten wegen Mangel an Beweisen wieder entlassen würden, von deren Verbrechen die Richter und Beisitzer moralisch überzeugt sind. Sie glauben, daß für ihr Land das Geschwornengericht absolut nothwendig und daß dieß das einzige Mittel sei, auf das Volk einzuwirken und es zur Überzeugung zu bringen, daß der geschickte Lügner nur dann straffrei ausgeht, wenn er vom Volke selbst für unschuldig gehalten wird. — Doch siehe da! ich verirre mich in einen Gegenstand, der zwar keinem Staatsbürger fremd sein darf, der aber doch mehr verwickelter Natur ist, als daß er in diesen Blättern noch weiter erörtert werden könnte.

---

9. Juni.

Reise nach Mozzate. Ansicht des Landes. Bewirthschaftung desselben. Wasserquellen zur Bewässerung benützt. Seidenraupen in Mozzate und Locate. Cultur von Nadelholzbäumen in Mozzate.

Ich hatte gegen den Grafen Castiglioni den Wunsch geäußert, die Pflege der Seidenwürmer da, wo sie von dem Landvolke allgemein betrieben wird, zu sehen, und er hatte die Gefälligkeit mir anzutragen, mich auf sein Landgut Mozzate führen

zu lassen und mir da alle Gelegenheit zu verschaffen, meine Neugierde zu befriedigen. Der Werth dieser Gefälligkeit ward noch dadurch bedeutend erhöht, daß er mir seine beiden Söhne zu Gesellschaftern mitgab, die es sich angelegen sein ließen, mir über meine Fragen Bescheid zu ertheilen und das Vergnügen dieser Excursion bedeutend erhöhten.

Wir fuhren früh Morgens von Mailand weg und waren um 10 Uhr in Mozzate, obgleich die Entfernung 2½ Posten beträgt. Bis Bollate wechseln Äcker mit bewässerten Wiesen; dann aber hört alle Bewässerung auf und man sieht nichts als trockenes Ackerland mit Maulbeerbäumen, bis man nach Mozzate kommt. Der Weg führt durch eine ununterbrochene Ebene, in der verhältnißmäßig wenige Ortschaften und noch weniger Landhäuser oder Lustschlösser vorkommen; nur allein Castellazzo, ober Bollate, ist ein solches Gebäude, das aber die Größe eines gewöhnlichen Lustschlosses weit übertrifft. Weizen und Mais sind die Hauptfrüchte dieser Gegend; doch sieht man noch immer viel Roggen, welcher allgemach auch hier verschwinden wird, wie bei Verona. Der Roggen war überreif; allein man hatte keine Zeit, ihn zu schneiden, da alle Hände jetzt mit der Wartung der Seidenwürmer beschäftigt waren, die allgemach anfingen, sich einzuspinnen. Man sieht auch ziemlich viele Lupinen, sie standen in der Blüthe und sind bestimmt, reif zu werden. Fast jede Besitzung hat ein solches Stück, um sich den Selbstbedarf an Samen für die grüne Düngung zu verschaffen und einen Theil davon zu verkaufen.

Ich sah die Landleute zum Theile mit dem Sammeln des Maulbeerlaubes, zum Theile mit dem Abhacken der Äste beschäftigt.

Bei Roserio sind an der Straße, nicht weit von einander, zwei Fontanille ausgegraben und mit einer Einfassungsmauer umgeben. Eine solche Fontanilla mag etwa 12 Klafter lang, 6 Klafter breit und 2 Fuß tief sein. Das hier gewonnene Quellwasser ist ungefähr 8 Fuß unter der Oberfläche des Bodens



und wird in einem Canal fortgeführt, um näher gegen die Stadt zur Bewässerung verwendet zu werden. Um das Wasser, das hier 8 Schuh unter der Erde steht, zwei Schuh hoch über die Erde zu bringen, muß man es in einem so ebenen Lande, wie dieß hier der Fall ist, vielleicht 1000 Klafter weit führen. Das wäre auf 100 Fuß Länge ⅙ Fuß = 2 Zoll Fall; = 600:1.

Ich sah eine Wiese aufackern. Zwei Pflüge, jeder mit zwei stattlichen Ochsen und einem Vorgänger. Es sind Schwingpflüge, mit einem schmalen Schar- und sehr kleinen Secheisen, dessen Spitze weit hinter der Spitze des Schars steht, mit einem gut geformten Streichbrette und sehr langen einfachen Handhaben, womit der Pflüger die Richtung des Schars leitet. Der Boden hat keine Steine und die Arbeit ging gut von Statten, wenn man das Abschneiden eines Erdstreifens auf 4 Zoll Tiefe eine gute Arbeit nennen will.

Kaum waren wir in Mozzate angekommen, so trugen meine Gesellschafter dem Fattore ihres Vaters auf, mir nicht allein die für eigene Rechnung geführte Seidenzucht in den beiden herrschaftlichen Häusern zu Mozzate und Locate zu zeigen, sondern mich auch in mehrere Häuser ihrer Colonen zu führen, da es mich vorzüglich interessirte, zu sehen, wie man da bei beschränktem Raume und geringen Hülfsmitteln denselben Zweck erreicht.

In Locate fand ich die zwei Zimmer, welche hiezu bestimmt waren, nach den Vorschriften Dandolo's, mit Caminen und Luftzügen eingerichtet. Die Familienglieder der Beamten des Grafen sowohl, als die der Bauern, waren nun sammt und sonders mit dem Füttern und Warten der Raupen beschäftigt, die entweder schon anfingen sich einzupuppen, oder sich in der letzten Periode ihres thätigen Lebens befanden, wo sie viel fressen und des häufigen Unraths wegen auch großer Sorgfalt in Hinsicht der Reinigung bedürfen.

Die Bauern hatten das regste Interesse an der Sache und waren gut gelaunt, da die Raupen überall sehr frisch aussehen.

und gesund sind und nur wenige Tage mehr fressen werden. In einigen Häusern waren die Raupen schon im Bosco, d. h. sie waren schon in das aus Ginster- und Rübsenstroh bestehende Gesträuß gekrochen, um sich da zu verpuppen. Dieses Gebüsch wird senkrecht in Linien zwischen den aus Rohr geflochtenen Tafeln aufgestellt. Der hintere an die Mauer anstoßende Theil eines solchen aus übereinanderstehenden Tafeln bestehenden Gerüstes, wird ganz mit diesem Gebüsche bedeckt, und auch von außen werden zu den beiden Seiten Latten befestigt, die mit Stroh umhüllt sind, um den Raupen auf allen Seiten Gelegenheit zu gewähren, sich zu verbergen und zu verpuppen. Bei einem Colon fand ich die Raupen zwar schon im Bosco, doch stieg noch der größte Theil in demselben herum. In den Zimmern des Schlosses zu Locate war ein großer Theil schon eingesponnen. Bei den Colonen des Grafen Castiglioni fand ich allenthalben Weingeistthermometer, die aber nur die vier Wärmegrade anzeigten, die man bei der Pflege der Raupen zu beobachten hat. Sie zeigten heute 16 bis 17½ ° R. und sind ein Geschenk, das der Graf seinen Colonen machte, die, wie es scheint, den Werth des Werkzeuges einsehen.

In Locate fand ich an dem Wirthschaftsverwalter (Fattore) und seinem Sohne sehr verständige, und mit dem Detail der landwirthschaftlichen Geschäfte wohl vertraute Männer, von denen ich über Seidenzucht, Maulbeercultur, Weinbau und Pachtrenten der hiesigen Gründe sehr viele Nachrichten und Aufschlüsse mitgetheilt erhielt.

Arthur Young erwähnt in seiner Reise, daß der Graf 400 Pertiche einer wüsten, aus unfruchtbarem Kiessande bestehenden Heide in einen Wald verwandelt habe, indem er diesen Boden pflügte, mit Eicheln besäete und Erlen, Lärchen und andere Bäume darauf pflanzen ließ, die recht gut fortkamen. »Die gesäeten Eichen,« sagt Young, »übertrafen in acht Jah»ren alle übrigen und sind schon (1789) recht schöne Bäume.« Ich äußerte den Wunsch, diese Baumpflanzung zu sehen und

meine Gefährten trafen sogleich Anstalt, daß ein Paar Kutschen angespannt wurden, die uns dahin führten.

Der Boden zwischen der Straße, die nach Varese führt, und dem Olona, ist in dieser Gegend hier Heideland, besteht aus Steingeröll mit grobem Sande, und ist das Bett eines Torrente, der von Zeit zu Zeit diese Gegend überschwemmt. — Es war ein sehr glücklicher Gedanke, den Wildbach, der bisher das Land unfruchtbar machte, zu zwingen, es fruchtbar zu machen, was man dadurch bezweckte, daß man ihn da, wo er zur Heide kommt, anfing einzudämmen, und daß man durch mehrere in seinem Bette angelegte Wehren den gähen Fall des Wassers hindert, und durch ausgegrabene Seitencanäle sein Ausfließen zu beiden Seiten über die ganze Fläche befördert. So weit das ausgeleitete Wasser reicht, wird durch den fruchtbaren Schlamm und die thonige Erde, womit der Boden bedeckt wird, die Heide schnell zerstört, und das Wachsthum guter Gräser und der gesammten Bäume begünstigt; nur wohin das Wasser nicht gelangt, ist die Heide dürr und unfruchtbar.

Der größte Theil der Waldpflanzen besteht aus Eichen, die man in umgegrabene, gleich weit abstehende Erdstreifen säet. Diese Streifen sind 5 Fuß weit von einander abstehend; in der Linie sind die Pflanzen etwa einen Fuß weit von einander entfernt. Man findet im Wald Bäume von allen Altern, denn es wird die Saat jährlich weiter ausgedehnt. Ich sah noch Pflänzchen, die erst zwei Jahre alt, und Bäume, die vor 50 Jahren gesäet worden waren.

Die Versuche, welche hier mit dem Versetzen der Nadelhölzer gemacht worden sind, haben ein sehr glückliches Ergebniß geliefert. Fichten, Tannen, vorzüglich aber Kiefern (Pinus silvestris) gedeihen sehr gut, und waren ungemein schön; auch Lärchen sind da, deren mehrere, die vor 40 Jahren gepflanzt worden waren, jetzt 26 Oncie di Milano = 48 Zoll Wiener Maß im Umfange hatten.

Die Benützung des Waldes däucht mir aber fehlerhaft,

und den Bodenverhältnissen unangemessen zu sein; es werden nämlich die Bäume alle sechs Jahre abgehauen, wobei man aber mehrere Bäume stehen läßt, denen man zur Zeit des allgemeinen Niederhauens des Stocktriebholzes die untern Äste abhackt. Die Folge dieses Verfahrens ist, daß der Ertrag des Waldes nur gering ist, denn die Umtriebsperiode ist für so schlechten Boden zu kurz; es können sich keine starken Wurzeln bilden; viele junge Bäume gehen darüber zu Grunde; der Wald kann sich nicht schließen und die hochstämmigen Bäume, die man alle sechs Jahre ihrer untern Äste beraubt, können nie dick und kräftig werden.

Das Holz wird in Bündel gebunden, die 3 Fuß Länge und etwa ³/₄ Fuß Durchmesser haben; 100 solcher Bündel vom schlechtesten Holze, Fichten und Erlen, kosteten 12 Lire di Milano.

Der Flächeninhalt des Waldes mißt nicht 400 Pertiche, wie Young sagt, sondern ohngefähr 2200 (= 250 Joch).

Die Cultur der Weinreben ist von geringer Bedeutung. Auf den Hügeln von Locate sah ich einige neue Anlagen, allein die fruchtbaren Gründe von Mozzate sind nur mit Maulbeerbäumen besetzt. Hier würden die Reben wahrscheinlich höheren Ertrag abwerfen, als die Maulbeerbäume, die für den Schotterboden der Heide viel angemessener wären, als Eichen, Fichten und Föhren, oder gar als Weinreben, wie ich mich überzeugt halte, nachdem ich den Boden der Umgebung von Verona und die darauf gedeihenden Maulbeerbäume gesehen habe.

Abends 9 Uhr waren wir wieder in Mailand.

---

10. Juni.

Lazaret vor der Porta orientale in Mailand. Große Winterwiesen im Hofe dieses Gebäudes.

Auf einem Spaziergange Abends vor der Porta orientale fiel mir das große niedrige Gebäude auf, das man gemeinhin

das Lazaret nennt. Ich ging hinein, um es näher zu besehen, und ward durch eine Steinschrift belehrt, daß es im Jahre 1629 auf Unkosten der Stadt erbauet worden sei, um die Pestkranken aufzunehmen, die sich ergeben dürften, wenn diese Geißel die Stadt treffen sollte, welche bereits die benachbarten Städte verheerte. *) Es ist ein großes Viereck, 560 Schritte auf jeder Seite lang, und mißt daher im innern Raume, d. h. sein Hof ist groß = 31 ⅓ Joch. Die Wohngebäude sind bloß ebener Erde, und jede Wohnungsabtheilung, deren 287 sind, besteht aus zwei Zimmern, in deren einem ein Camin sich befindet. Ringsherum läuft innerhalb des Hofes ein bedeckter Säulengang, und von außen ist das Gebäude mit einem ausgemauerten Graben umgeben, in dem Wasser läuft. Der große Hofraum ist jetzt in eine bewässerte Wiese umstaltet, die nach allen Regeln der Kunst angelegt ist, und von der man sich über die Art, ebenliegende Flächen gleichförmig zu bewässern, die besten anschaulichen Kenntnisse erwerben kann. Ich untersuchte die Art der Gräser, und fand 5/10 Lolium perenne, 4/10 weißen Klee, und 1/10 aus Bromus mollis, Dianthus ꝛc. bestehend. Andere Stellen, wo das Gras noch kurz war, weil sie erst gemäht worden waren, zeigten viel Plantago lanceolata, Schafgarben, Ranunculus repens, etwas Rumex acetosella und Bromus mollis, doch war auch hier fast die Hälfte Lolium perenne. Mehrere Haufen von Cloakendünger mit Erde gemengt, ausgelaugte Asche, Ackererde, Stalldünger, standen bereit, auf der Wiese zerstreut zu werden.

In den Zimmern fand ich Taglöhner, Wäscherinnen, Handwerksgehülfen: kurz, arme Leute, die sich mit wenig Raum behelfen müssen. Mich wundert, daß die Stadt noch kein Mittel erdachte, dieses ungeheure Gebäude, das hart vor dem Thore der Stadt liegt, zweckmäßiger und einträglicher zu benützen.

*) Die Verheerungen, welche die Pest in Mailand im Jahre 1632 anrichtete, sind sehr pathetisch beschrieben in dem Epoche machenden Romane Manzoni's: I promessi sposi.

11. Juni.

Bibliothek in der Brera. Porta Ticinese. Vereinigung der Wässer an dieser Stelle. Pantheon. Neue Oper im Theater alla Scala.

In der Bibliothek der Brera, die reich mit alt und neuer Literatur ausgestattet ist, und einen sehr geräumigen Lesesaal hat, fand ich viele Menschen, die da lasen oder Auszüge machten. Später machte ich mit einigen Freunden einen Spaziergang zur Porta Ticinese, wo ich das einfach schöne, aus Granit bestehende Thor mit der aus dem gleichen Materiale gebauten Brücke über den Naviglio grande bewunderte. Der französische Kaiser begann den Bau, und der deutsche Kaiser endete ihn, und weihte das Thor: Dem Frieden der Völker. So oft ich in der Folge das Thor wieder sah, gefiel es mir immer gleich gut, und seine prunklose Inschrift ist des besten Monarchen würdig.

Die Aussicht auf der Brücke hat für den Landwirth, und noch mehr für den Wasserbaukundigen ein großes Interesse. Man sieht hier die Vereinigung mehrerer Wässer in ein Becken, das eine Art von Hafen vorstellt und ihre neue Vertheilung nach verschiedenen Richtungen. Da vereinigt sich von der einen Seite der Olona mit dem Naviglio grande, und bildet das so eben erwähnte Becken, das sein Wasser in den Naviglio di Pavia ergießt. Ein Theil dieses Wassers ist in einem gemauerten Canal eingeengt, und kann durch eine Schleuse (Concha) gestauet werden, um ihn mit dem Canal di Martesana in den gleichen Horizont zu setzen, welcher Canal ober der Stadt den Bach Seveso aufgenommen, und die Stadt durchströmt hat, und hier in der Nähe der Porta Ticinese aus der Stadt kommt, um zum Theil in den Canal di Vettabbia, und zum Theil in einen andern Canal abzufließen.

Wir gingen dann auf der Höhe des Walls zurück, um das Pantheon zu besehen, eine kleine Kirche, die in Form des rö-

mischen Pantheons gebauet ist. Der Kirchhof ist mit einer hohen Mauer umgeben, in welcher Nischen durch vorragende Wölbungen angebracht sind, in die man Monumente für Männer setzen wollte, die sich um das Vaterland verdient gemacht hätten. Es blieb bei der Idee und es ist gut, daß man Niemand dieser Ehre würdig genug fand, oder daß die Fonds zur Ausführung fehlten; denn es waren die Gemüther viel zu bewegt, als daß man mit kaltem Blute die Verdienste Einzelner gehörig hätte beurtheilen können, ohne sich der Gefahr auszusetzen, daß ein in das Pantheon Gebrachter bei veränderten politischen Verhältnissen nicht wieder aus demselben relegirt worden wäre, wie dieß anderswo geschah.

Im Theater alla Scala war heute eine neue Oper von Pacini: I Cavalieri di Valenza. Madame Lalande ist erste Sängerinn, Mademoiselle Unger macht den Musico, Herr Winter den Tenore. Brave Sänger, gute Schauspieler; sie konnten aber, trotz aller Anstrengung, nicht verhindern, daß das Stück nicht mißfiel. Der Text (il Libretto) war gar zu gehaltlos, unnatürlich und widerlich.

12. Juni.

Fahrt nach Ponte di Moggio, über Corsico. Käsemagazine. Wasserausleitungen aus dem Naviglio grande. Beschreibung der Besitzung Lucini. Verschwinden des rothen Klee's in den bewässerten Äckern. Beweiden der bewässerten Wiesen mit Kühen. Besitzung des Grafen Belgiojoso.

Fahre mit Herrn Lucini nach seiner Besitzung, Ponte di Moggio, in der Gemeinde San Novo, Bezirk Binasco, Provinz Pavia. Der Weg geht längs des Naviglio grande durch Corsico, wo ich die großen Käsemagazine besah, die sich hier befinden. So lang wir neben dem Canal fuhren, sah ich fortwährend zu beiden Seiten, mehr aber an der südlichen, ungefähr alle 200 Klafter, oft alle 40 Klafter, Wasser

aus demselben unter der Straße ableiten, dessen Quantität öfters so groß war, daß es ein Mühlrad zu treiben hingereicht hätte. Die Ausleitungsthore haben steinerne Pfeiler, und das zwischen denselben bewegliche Fallthor ist mit einem Schlosse in der gegebenen Höhe befestigt, um die Menge des ausströmenden Wassers zu reguliren. Man sieht nicht selten unter dem Bette des Naviglio grande Wasser durch einen gemauerten Canal hervorkommen, das quer durch ihn von der andern Seite herüber geführt ist, welche Wasserführungen offenbar älter als der Canal sind, denn später, nachdem der Canal schon fertig war, wäre eine solche Wasserführung nicht mehr gestattet worden, da man, nach den Landesgesetzen wohl über, aber nicht unter einem bestehenden Canal, sein Wasser führen kann.

Die Besitzung Lucini ist klein, aber in einem wohlgeordneten Zustande, mit einem geräumigen Hause und den nöthigen Stallungen für den Viehstand. Sie mißt 361 Pertiche = 41 Joch und ist ganz bewässerungsfähig. Der gegenwärtige Besitzer hat diese Wirthschaft im Jahre 1812 gekauft und sie seit der Zeit sehr verbessert. Die Bewässerungen sind zum Theile ganz neu, sehr verständig angelegt und in gutem Zustande erhalten.

Die Hälfte der Äcker ist mit Reiß bestellt, 1/6 ist Klee, 1/6 Weizen, 1/6 Mais, ein großer Theil Grund liegt zu Wiesen. Er hat 7 Kühe, 1 Färse und 4 Pferde. Seine Felder liefern ihm für diese Thiere genügend Futter und Streu.

Hier war es zuerst, daß ich das Verschwinden des gesäeten rothen Klees im zweiten Jahre seiner Vegetation und das Erscheinen des weißen Klees bemerkte. Man mähte gerade Klee auf einem Stücke Ackerlande zu Grünfutter für das Vieh, und als ich fast lauter weißen Klee sah und nur wenig rothen darunter wahrnahm, und fragte, ob weißer Klee gesäet worden sei, so antwortete mir der Arbeiter, daß in dieses Feld im vorigen Jahre rother Klee unter Weizen gesäet worden sei, und daß er heuer bei der ersten Mahd noch fast lauter rothen Klee abge-

schnitten habe, nach welchem aber immer weißer vorkomme, oder wie er sich ausdrückte, in welchen sich der rothe verwandle.

Lucini und sein Meier gaben mir über die Cultur des Reißes die ausführlichsten Nachrichten und führten mich durch alle Reißfelder, um mir die Eindämmung und Bewässerung dieser Getreideart auf das klarste zu zeigen.

Die Cultur des Reißes ist sehr einträglich, denn die Erzeugung ist weniger gefährdet, wie die der übrigen Getreidearten im trockenen Lande; sie bedarf weniger Dünger und das Product hat einen verhältnißmäßig hohen Geldwerth; dafür aber ist sie ungesund, auch gewähren die Reißfelder mit ihren gelbgrünen Blättern einen unangenehmen Anblick, und das Geschrei der Frösche und das Summen der Insecten, sammt der Legion Schnaken, die sich Abends einstellen, verleiden Einem sehr den Aufenthalt in der Nähe derselben.

Die Kühe sind Schweizer Rasse; ihre Milch wird täglich zu einem benachbarten Käsemacher getragen, der für die Brenta 6 Lire zahlt.

Um den Käsemacher zu besuchen, führte uns der Weg durch eine Besitzung des Grafen Belgiojoso, dessen Pächter seine Kühheerde gerade auf einer schönen Wiese weiden ließ. Es waren 54 Stücke, schwarzbraun, lang, schwer und von der größten Art, die ich je sah. Die Hörner sind weiß, mit schwarzen Spitzen. Die meisten hatten 5—8 Kälber gehabt. Es waren hierbei drei Männer, die sie hüteten und dafür sorgten, daß sie nicht das ganze Feld auf einmal niedertraten. Diese Kuhhirten waren schöne junge Burschen, mit modern geschnittenen Haaren, Backenbärten, Ohrringen und modernen Hüten.

Der Pächter sowohl als der Käsemacher waren artig und gefällig und ermüdeten nicht, auf meine vielen Fragen zu antworten.

Die Wirthschaft besteht aus 2200 Pertiche = 250 Joch. Die Pachtung ist auf neun Jahre abgeschlossen; längere Pachttermi-

ne finden hier nicht Statt. Arbeitsthiere hält der Pächter: 8 Ochsen von der größten Art, nebst 12 Pferden.

13. Juni.

Teatro filodramatico.

Meine Freunde besorgten mir eine Einlaßkarte in das Teatro filodramatico, ein sehr artiges Liebhabertheater, wo ein aus dem Französischen übersetztes Lustspiel: I Litiganti senza lite, ziemlich gut aufgeführt ward; wobei ich nur bedauerte, daß die Gesellschaft ein so abgeschmacktes, unwahrscheinliches Stück gewählt hatte.

14. Juni.

Preise der Lebensmittel, der Wohnung und der Dienstboten in Mailand. Lebensweise der Italiener und insbesondere der Mailänder. Hospitalität wird nicht geübt. Einziger Luxus auf Equipagen und Theater. Ursachen des großen Geldreichthums in der Lombardie. Vorzüge und Nachtheile der Lebensweise der Italiener im Gegensatze mit der Lebensweise der Deutschen.

Die Kosten des Haushaltes einer auf bürgerlichem Fuß lebenden Familie wird man aus dem Verzeichnisse der Preise der nothwendigsten Consumtions-Artikel entnehmen können, die ich im Anhange verzeichnet habe.

Die Wohnungen sind hier in den besuchtesten Straßen wenigstens um ⅓, in andern um die Hälfte wohlfeiler als in Wien.

Der Lohn der Dienstboten ist ungefähr derselbe. Man zahlt einer Köchinn und einem Zimmermädchen monatlich 6 fl. 30 kr. und gibt ihnen für Wein und Brod täglich 6 Soldi, monatlich 1 fl. 20 kr., doch erhält jeder Dienstbote nebstbei ½ Pfund Brod. Sie erhalten Morgens Kaffee, Mittags Reiß mit Fisolen, um 4 Uhr das Mittagsmahl, aus Suppe, Fleisch, Grünspeise und an gewissen Tagen auch aus Braten bestehend; Abends Nichts. In den größeren Häusern hält man überall Köche.

Man lebt in Italien und insbesondere in Mailand, höchst sparsam, und verwendet auf Speise und Trank so wenig, daß wir Deutsche uns davon kaum einen Begriff zu machen im Stande sind. Die Hauptnahrung der Italiener besteht in Reiß; hierauf kommt Brod und dann erst das Fleisch, von dem man in jedem italienischen Haushalte kaum mehr als die Hälfte der Quantität verzehrt, die in einem deutschen Haushalte erforderlich ist.

Jemanden, besonders einen Fremden, zu sich zu Tische zu laden, ist nicht Sitte, auch wird in den Abendgesellschaften, wo sich Freunde und Bekannte versammeln, nichts verzehrt, und der ganze Aufwand, den die Hausfrau an einem solchen Abende macht, besteht darin, daß sie einige Kerzen mehr anzünden läßt.

Der mehrere Aufwand, den die Reichen machen, besteht darin, daß sie sich eine elegante Equipage und eine Loge im Theater halten, um sich am Corso unter der Classe der durch ihre Geburt oder ihren Reichthum höher gestellten Menschen sehen zu lassen, oder seine Freunde und Bekannten in der Loge zu empfangen, wo man sie lieber sieht, als in der eigenen Wohnung.

So sparsam der Tisch bestellt ist, so sparsam ist man auch in der Ausgabe für Möbeln, und so groß auch der Luxus in Kleidern sein mag, den die italienischen Damen so gut wie die deutschen zur Schau tragen, so fällt doch dadurch ein großer Theil der Ausgaben weg, daß sie wenige Menschen bei sich sehen und daher weniger mit ihren Möbeln zu prunken verleitet werden.

Die Ursache des größeren Geldreichthums des italienischen Gutsbesitzers vor dem deutschen, rührt daher nicht allein von der größeren Einnahme her, die er von seinen Gründen durch ihre Verpachtung bezieht, wie ich in dem Abschnitte zeigen werde, welcher diesem Gegenstande gewidmet ist, sondern auch von der größern Sparsamkeit, womit er seine Einnahme zu Rathe hält. Wer aber mehr einnimmt, als ein Anderer, und weniger ausgibt als dieser, muß einen größeren Vorrath von Capitalien sammeln.

Der große Geldreichthum der Lombardie gibt sich auf mannichfaltige Art kund; durch den geringen Zinsfuß, durch den hohen Werth des Grund und Bodens, durch die Leichtigkeit, mit der die Staatsverwaltung die bedeutend hohen Steuern erhebt, durch die Ausstattungen der Töchter mit ansehnlichen Summen, und durch die Inventarien, die bei der Hinterlassung minderjähriger Kinder errichtet werden müssen.

Die Vortheile der Wohlhabenheit und des Reichthums für den Staat sowohl als den Privaten, sind nicht zu verkennen, und der Wunsch, daß es im Vaterlande auch so sein möge, drängte sich mir unzähligemal auf. Wenn ich aber von der andern Seite wieder erwog, daß wir unsere Sitten völlig ändern, unsere Gastfreiheit ablegen, die Gewohnheit, uns gegenseitig zu bewirthen und uns beim fröhlichen Mahle oder im Gasthause bei einem Glase Wein, über alle Gegenstände zu besprechen, die für uns ein Interesse haben, aufgeben, allen gesellschaftlichen Verkehr möglichst beschränken und es zum Hauptstudium machen müßten, wie man die arbeitende Classe auf das Minimum des Verdienstes beschränket; so däuchte mir wieder, daß der Reichthum zu theuer erkauft würde, indem man für ihn fast alle Genüsse des gesellschaftlichen Lebens opfern müßte. Bei näherer Betrachtung dieses Gegenstandes schien es mir, daß beide Nationen in die Extreme verfallen; daß die eine zu karg, die andere zu verschwenderisch sei, und daß die erste ihr Vergnügen in das Sammeln von Schätzen für die Zukunft, die andere aber in den Genuß der Gegenwart setze. Würde die erstere über die Zukunft die nimmer wiederkehrende Gegenwart nicht ganz vernachlässigen, und die letztere im Genuß der Gegenwart mehr auf die Zukunft denken, so würden alle die Fehler wegfallen, die gegenwärtig dem Italiener und Deutschen ankleben. Handelt es sich aber darum, zu entscheiden, wer mehr fehlt, so scheint es mir außer Zweifel zu sein, daß unsere Nationalfehler unseren häuslichen sowohl als Staatsverhältnissen viel nachtheiliger sind, als den Italienern die ihrigen. Nüchternheit, Sparsamkeit, Häuslichkeit, die dem

Italiener eigenthümlich sind, werden bei weitem nicht so häufig unter uns angetroffen; wogegen Verschwendung, Sorglosigkeit und Indolenz, die unter uns so häufig sind, bei den Italienern selten wahrgenommen werden.

Jedes Gute hat aber sein Übles. Es scheint, daß sich ein freier, offner Sinn ohne Hinterlist; Wahrheitsliebe, Unerschrockenheit, Tapferkeit und hohe Rechtlichkeit, nicht wohl mit schmutzigem Erwerbe und kleinlicher Sparsamkeit vertragen, und daß mit Kargheit und kaltem Verstande fast immer der gemeinste Egoismus verbunden ist, der den Menschen jedes höheren moralischen Aufschwunges unfähig macht. Wenn ich daher die guten Eigenschaften der Italiener nicht verkenne, so weiß ich auch die meiner eigenen Nation zu würdigen, und wenn die Italiener sich besser in die Welt zu schicken wissen, als die Deutschen, so überwiegen doch die moralischen Eigenschaften Dieser, die politischen Vollkommenheiten Jener. Die Fehler einer Nation hängen aber mehr von ihren politischen Einrichtungen als von ihren physischen Verhältnissen ab. Wenn man die Regierungsverfassungen, die in allen Staaten von Italien seit 400 Jahren eingeführt sind, mit den in Deutschland bestandenen und bestehenden vergleicht und die Wirkungen berücksichtigt, die der oftmalige Wechsel der Regierungen, die große Bevölkerung und der Reichthum bewirkten, der durch Handel und Fabriken in den frühern, und durch Landwirthschaft in den letztern Jahrhunderten hervorgebracht wurde, so wird uns der Geist des Volkes erklärlich, und warum er von jenem der Deutschen so sehr abweicht, die zwar seit den Zeiten Theodorichs den größten Theil von Italien fortwährend beherrscht, sich aber nie darin ansässig gemacht, und weder ihre Sprache noch ihre Sitten daselbst verbreitet haben.

15. Juni.

Fahrt nach Monza. Ansicht des Landes. Größe der Stadt. Fabriken. Domkirche. Eiserne Krone. Andere Alterthümer. Königliches Lustschloß. Park. Seidenraupenzucht allda. Clima von Monza.

Die Straße nach Monza führt durch ein gut cultivirtes Land, das nicht bewässert ist. Mais und Weizen, Maulbeer- und Nußbäume sieht man im fortwährenden Wechsel. Da viele Maulbeerbäume nicht entlaubt worden sind, so müssen entweder die Raupen in den ersten Stadien ihres Lebens zu Grunde gegangen sein, oder die Baumbesitzer hielten das Laub zu hoch und verscheuchten die Käufer.

Monza ist eine ansehnliche Stadt von 15,323 Einwohnern, hat einige Baumwollen- und Seidenmanufacturen und treibt bedeutenden Handel mit Landesproducten. Die Einwohner der Stadt sowohl als der Umgebung haben das äußere Ansehen von nicht geringer Wohlhabenheit.

Die Domkirche ist klein und hat eine Façade in rein gothischem Geschmacke; das Innere ist aber völlig modern. Hier wird in einem Seitenaltar die goldene Krone mit dem eisernen Ringe verwahrt, mit der einige deutsche Kaiser und auch Napoleon zu Königen von Italien gekrönt wurden. Außer dieser Krone wird in der Kirche der sogenannte Schatz verwahrt, der in ein Paar reichen Kelchen und Monstranzen, und einigen Habseligkeiten aus dem Verlasse der Königinn Theodelinde besteht, die die Kirche im J. 554 erbauen ließ. Diese Alterthümer bestehen in zwei Stücken der Toilette Ihrer Majestät: einem Fächer von Pergament in einer roh gearbeiteten, metallenen Büchse, und einem Kamme von Metall mit hölzernen Zähnen. Beide Stücke zeugen von der Rohheit und Armuth jener Zeit, in der man sich von mehreren Seiten in die Wette bemühte das Land zu verheeren. Außer diesen Dingen wies man mir noch ein Gebetbuch, das Papst Gregor der Große mit einer Sammlung von Reliquien der Königinn schickte, deren Verzeichniß ebenfalls vorhanden, aber kaum leserlich ist,

während das Gebetbuch mit schönen lateinischen Buchstaben geschrieben ist, und was dergleichen Sachen mehr sind.

Außer der Stadt, in kleiner Entfernung, ist das königliche Lustschloß mit den Gärten und dem Parke.

Der Park ist ringsumher mit einer Mauer umgeben, damit das eingeschlossene Wild: Damhirsche und Hasen, nicht entlaufen können. Der Umkreis des Parkes beträgt 12 italienische Meilen. Der Garten ist besonders mit einer Mauer umgeben, damit nicht das Wild in denselben eindringe. Ich sah da viele exotische Pflanzen, Ananashäuser, Treibhäuser u. s. w. Im Parke ist Mirabello, eine große Besitzung mit zwei großen Lustschlössern, eingeschlossen. Der Wirthschafts-Director Baffa, der in diesem Schlosse wohnt, zeigte mir mit vieler Artigkeit seine Rechnungen, und half mir selbst mehrere Auszüge aus denselben machen, um die Größe der hiesigen Colonialansitze und ihrer Pachtabgaben zu erheben. Er führte mich dann in seine Bigattiera (Locale für die Wartung der Seidenraupen), wo nur auf 15 Tafeln die Raupen noch nicht eingesponnen waren. Der größte Theil der vorräthigen Galetten rührt von den Colonen her, und wie Herr Baffa sich äußerte, so will er vielleicht schon im künftigen Jahre im Schlosse keine Raupen mehr halten, weil die Arbeit mit denselben seiner Familie zu beschwerlich fällt. Man hat heuer 40 Unzen Raupensamen ausschliefen lassen. Eine große Partie Galetten ward gestern schon an den Kaufmann abgeliefert, das Pfund um 4 Lire. Die Raupen haben heuer keinen Unfall erlitten, und Herr Baffa berechnete auf 1 Unze Samen 60 Pfund Galetten. Jetzt sind die Maulbeerpflanzungen noch jung und darum kann man gegenwärtig noch nicht mehr Raupen halten; Herr Baffa glaubt aber, daß er binnen wenigen Jahren aus 200 Unzen Samen die Raupen wird ernähren können. Wenn man den ungeheuren Flächeninhalt dieses Parkes bedenkt und seinen Schotterboden, der den Maulbeerbäumen zusagt, so ist dieß Vorhaben nicht überspannt.

Hier sah ich den Mais in Reihen gesäet, schön bearbeitet und mit dem kleinen Pfluge mit doppelten Streichbrettern behäuft.

Herr Baffa wollte mich zwar im Parke herumführen, ich verbat es mir aber für heute, denn es war Sonntag und gerade Mittagszeit, und behielt mir seinen Antrag für einen andern Tag vor.

Das Clima von Monza scheint viel rauher als jenes von Mailand zu sein. Man sagte mir, daß man die Weinreben im Winter mit Erde decke, um sie vor dem Erfrieren zu schützen, und der Gärtner, Herr Rossi der jüngere, erzählte mir, daß die Kälte im Winter 18⅞ auf 13° R. gekommen, und daß 7—8° R. Kälte nichts Seltenes sei.

---

16. Juni.

Beschreibung der Wirthschaft des Herrn Berra zu Crescenzago. Verwendung der Ackeroberfläche zu Ziegeln.

Nach Crescenzago zu Herrn Berra.

Ich hatte jüngsthin die Wirthschaft nur sehr flüchtig angesehn, und ging sie heute mit größerer Muße durch; vorzüglich war es mir darum zu thun, seine Bewässerungswiesen und die dafür gemachten Vorrichtungen genau zu besehen. Ich fand seine Wiesen und bewässerungsfähigen Äcker im besten Zustande, was aber zum Theile auch auf Rechnung des äußerst günstigen, warmen und feuchten Wetters geschrieben werden muß, das seit Anfang Mai gleichförmig das Wachsthum begünstigte. Alle seine Felder können mit großer Leichtigkeit aus dem nahen Naviglio di Martisana und dem Lambro bewässert werden, der durch seine Felder fließt und hier durch eine steinerne Wehre gestauet wird, um einen Theil seines Wassers in einen künstlichen Canal zu leiten, der bestimmt ist, weiter unten die Felder zu bewässern. Berra hat 450 Pertiche (=39,8 Joch) Wiesen a

marcita und eine viel größere Fläche anderer bewässerungsfähigen Wiesen. Alle Wiesen sind mit großer Genauigkeit und sorgfältiger Beobachtung des Gefälles angelegt, das man beinahe gar nicht beobachtet; denn so wie man die Wiesen oberflächlich ansieht, scheinen sie alle eben zu sein, und weder einen Rücken noch ein Gefäll zu haben; auch ist der Rücken des Beetes nicht über 3—4 Zoll höher als der obere Rand des Abzuggrabens. Ich sah ein Stück Wiese planirt, um es mit einer anstoßenden Wiese in gleichen Horizont zu bringen. Die Erde wurde 18 Zoll tief abgenommen und zu Dünger verwendet. Die Oberfläche der neuen Wiese bestand aus roher Erde und war mit Lolium perenne besäet, das gerade zum Vorscheine kam. Durch oberflächliches Düngen und Wässern überzieht sich, wie Berra versicherte, der Boden sehr bald mit Gräsern. Ich sah einige Wiesen, die heuer schon zweimal waren gemäht worden. Das Hauptgras ist überall das Lolium, das sich besser zur grünen Fütterung, als zum Trocknen eignen soll, denn als Heu wird es von den Kühen nicht geliebt.

Ich besah noch einmal die bedeckten Miststätten und hierauf das Ackerland. Der Fruchtwechsel ist: 1) Mais, 2) Weizen, 3) Klee. Der Klee wird gegypst. Der Gebrauch des Gypses wird hier herum immer allgemeiner, und die größern Wirthschaften stampfen ihn zu Hause. Ein neu angelegtes Luzernfeld, mit Hafer ausgesäet, stand sehr rein und schön. Noch sah ich hier einige Streifen mit Lein, und ein heuer angesäetes Beet mit Färberröthe.

Nun gingen wir in den Sommerstall — Barco *) — einen gegen den Hof offenen Schupfen, um die Kühe zu besehen, die zwar von Schweizer Rasse abstammen, aber alle schon in Crescenzago aufgezogen sind. Berra will das Vorurtheil seiner Landsleute, daß das Aufziehen der Kühe in der Lombardie nicht Vor-

*) Die Kühe stehen in der Lombardie im Sommer nicht im Stalle, sondern in Schupfen, die man im Hofe errichtet, und Barco nennt.

theil bringe, und daß die hier aufgezogenen Kühe nicht so viele Milch geben, als die Original Schweizer Kühe, durch ein Experiment im Großen widerlegen. Er hat bereits in seinem Werke: Memoria sul bestiame bovino della Lombardia. Milano, 1827, einen Versuch beschrieben, was das Aufziehen der Kühe unter den hiesigen Verhältnissen kostet. Jetzt hat er einen zweiten ähnlichen vor; denn es werden drei Kalben abgesondert gehalten, denen alles Futter zugewogen wird. Viele seiner Kühe sind wirklich schön, schwarzbraun, mit einem lichten Streifen über dem Rücken. Er ließ heute eine der schweren Kühe in meiner Gegenwart wägen, was sehr schnell bewirkt wurde. Sie wog Quint. 6, Libbre 20 = 813 Pfund 2 Unzen Mailänder oder 1106 Pfund Wiener Gewicht.

Zur Wartung der 52 Kühe, 2 Stiere und 3 Stücke Jungvieh hat er 4 Küher, welche die Kühe melken, ausmisten, und die Herbeischaffung des Futters besorgen, weil Stallfütterung getrieben wird. Jeder derselben hat 540 Lire Gehalt = 159 fl. 35 kr. und täglich 1 Boccale Milch = 0,55 Maß. Sie haben weder Kost noch Kleidung.

Berra hatte die Gefälligkeit mir sowohl über den Milchertrag und den Preis derselben, als über alle anderen landwirthschaftlichen Gegenstände alle erforderlichen Aufschlüsse zu geben. Er besitzt einen Schatz von practischen Kenntnissen, und die Stunden, die ich in seinem Umgange zubrachte, verschafften mir gründlichere Kenntnisse über italienische Landwirthschaft, als alle Bücher, die ich bisher über diesen Gegenstand gelesen hatte.

Beim Zurückfahren in die Stadt fand ich den Weizen auf den Feldern allenthalben reif, rothgelb von Farbe. Roggen wird gedroschen.

In der Nähe der Stadt sah ich eine Ziegelmacherei, die ihren Thon aus dem anstoßenden Acker bezieht. Zu diesem Behufe wird die 8 Zoll tiefe Dammerde abgeräumt, und dann eine Lage von 2 Fuß Thonerde gleichförmig weggenommen und zu Ziegeln

verwendet. Der auf diese Art erniedrigte Boden steht mit dem tieferen, anstoßenden Acker in gleichem Niveau, und wird wieder zu Acker verwendet. Es war ein schönes Kleefeld, das man auf diese Art erniedrigte.

17. Juni.

Seidenfabrik des Herrn Fortis in Mailand.

Die Seidenfabrik des Herrn Fortis, den ich von früheren Jahren her kenne, hat 42 Stühle und macht gewöhnlich leichte Taffete und Atlasse. Herr Fortis ist ein sehr verständiger, nicht nur allein in seinen Geschäften: Seidenfabrication und Seidenhandel, sondern auch in anderen Gegenständen, besonders was die commerziellen Verhältnisse der Lombardie betrifft, wohl unterrichteter Mann.

18. Juni.

Reise in die Provinz Lodi. Tavazzano di Campano. Beschreibung zweier Wirthschaften. Käsefabrication. Roncadello. Graf Barni. Beschreibung seiner Wirthschaft. Kühe aus Steiermark. Samen und Pflanzschulen für Maulbeerbäume. Neue Sorte von Maulbeerbaum.

Herr Pirola begleitete mich auf die, seinem Vater gehörige Besitzung in Tavazzano, seitwärts der Straße, die von Melegnano nach Lodi führt. Sie mißt 852 Pertiche (96 5/6 Joch), und ist auf 9 Jahre gegen 10 Lire für die Pertica (26 Gulden für das Joch) verpachtet. Der Pächter hält 27 Kühe, wovon gegenwärtig nur 18 Milch geben.

Weil der Pächter von seinen Kühen zu wenig Milch erhält, um täglich einen Käselaib erzeugen zu können, so schickt er die Milch früh Morgens seinem Nachbar, Herrn Frarri, der ein Gut in Pacht hat, das dem Spital in Lodi gehört,

um sie von ihm mit der seinigen gemeinschaftlich verkäsen zu lassen.

Da wir sehr zeitlich hier ankamen, und es mich drängte bei der Käsebereitung selbst gegenwärtig zu sein, so gingen wir schnell zu Herrn Frarri, wo wir um 9 1/4 Uhr Morgens eintrafen.

Die Milch war seit 8 Uhr Morgens im Kessel, und bereits geronnen. Der Käsmacher began sehr bald das Zerbrechen des Topfens, und ich blieb beim Kessel, bis der Käselaib völlig fertig war.

Herr Frarri hat 63 Kühe, wovon jetzt 50 Milch geben. Die Milch dieser beiden Besitzungen und noch von einigen kleineren Nachbarn wird zusammen verkäset, um einen Laib zu bilden. Die Kühe sind von Schweizer Rasse, mittelgroß, und hatten 3 bis 7 Kälber gehabt; sie standen im Barco, und wurden nicht geweidet, sondern zu Hause gefüttert. Auf 15 Kühe wird ein Mann gerechnet, der die Kühe melkt und das Futter herbeischafft. Beim Melken muß der Käsmacher — Cazaro — mithelfen. Dieser erhält nebst einem Deputate 150 Scudi (265 Gulden) in Geld als Lohn.

Beide Pächter leben auf einem bürgerlichen Fuße; ihre Frauen sind wie die in Städten wohnenden gekleidet, auch steht ihr anständiges Benehmen mit der Tracht im Einklange. Die Wohngebäude haben eine geräumige Küche, die hier, wie in Italien allenthalben, das Conversationszimmer für die Familie ist, nebenan sind noch zwei andere Zimmer. Die Wirthschaftsgebäude, und insbesondere die Ställe, sind zwar groß, aber unrein, niedrig, zerlumpt und sehen unseren schlechtesten Bauernställen ähnlich.

Es werden nur so viele Dienstboten gehalten, als man zur Wartung des Viehes bedarf, alle übrigen Arbeiten werden durch Taglöhner oder Gedingarbeiter verrichtet.

Beide Besitzungen haben genügend Wasser, um alle ihre Felder bewässern zu können, obgleich sie nicht beständigen, berechtigten Wasserzufluß haben; allein die Schleusen sind allenthalben

schlecht, und schließen nicht genau, und wenn auch dieß nicht wäre, so würde doch das am Boden der Schleusen angebrachte 3 Zoll hohe und 6 Zoll breite Loch — Bussarellà — sie in den Stand setzen, ihre Reißfelder mit dem nöthigen Wasserbedarf zu versehen.

Beide Pächter gaben mir alle erforderliche Aufklärung über Fruchtwechsel und Körnerertrag.

Herr Pirola begleitete mich bis Lodi, von wo aus er am Abend wieder nach Mailand zurückkehrte; während ich mich nach Roncadello verfügte, wo der Graf Johann Barni eine bedeutende Besitzung hat.

Der Beweggrund, diese Wirthschaft und ihren Besitzer zu besuchen, lag in dem Umstande, daß ich es schicklich hielt, mich über das Ergebniß des Versuches näher zu unterrichten, der hier mit sechs Kühen aus Steiermark gemacht wird, die Se. Majestät der Kaiser dem Grafen Barni im Jahre 1824 zum Geschenke gemacht hatte, um die Frage zu erörtern, welcher Unterschied in Hinsicht der Menge und Güte der Milch zwischen den schweizerischen und steiermärkischen Kühen obwalte, und ob die Einfuhr der letzteren in die Lombardie mit Vortheil für dieses Land sowohl, als auch für Steiermark verbunden wäre.

Ich fuhr über die Brücke von Lodi, nicht ohne Erinnerung an das verhängnißvolle Jahr 1796 und die wichtigen Folgen, die der Übergang der französischen Armee über diese Brücke nach sich zog. Die Stadt liegt auf einer erhöhten Ebene, in der Niederung fließt der Adda. Oben ist der fruchtbarste Boden, unten ist in der nächsten Umgebung des Stromes und auch ziemlich weit hinüber gegen Crema ein loses Steingerölle, und überhaupt ein sandiger und seiner Niederungen wegen, oft versumpfter Boden, die sogenannte Gherra d'Adda.

Roncadello liegt an der Straße nach Pandino, und ist 5 italienische Meilen von Lodi entfernt. Die Wirthschaft ist

arrondirt und groß; die Wirthschaftsgebäude geräumig, rein und ordentlich. Die Kühe und das Jungvieh standen im Barco. Melkkühe sind 36; zwei bis dreijährige Kühe sind 24. Die Thiere sehen gut aus. In Vereinigung mit der Milch von dreien Pächtern des Grafen wird hier täglich ein Käselaib von 30 bis 40 Pfund Mailänder Gewichtes gemacht.

Die steiermärkischen Kühe waren mitten unter den Schweizer Kühen und wurden diesen völlig gleich gehalten. Ich befragte den Küher, worin sich die ersteren von den letzteren zu ihrem Vor- oder Nachtheil unterscheiden, und er antwortete mir, daß zwischen beiden nicht der mindeste Unterschied obwalte; daß sie weder mehr, noch weniger fräßen, und weder mehr noch weniger Milch gäben. — Solches Lob der steiermärkischen Kühe hatte ich nicht erwartet, da man in der Lombardie so großes Vorurtheil für die Schweizer Kühe hegt. Ich sah einige Kalbinnen von den steiermärkischen Kühen, die heuer schon zum Stier gelassen worden sind, obgleich sie erst 2½ Jahre alt sind.

Graf Barni widmet sich selbst der Leitung seiner Wirthschaft, was um so nothwendiger ist, da er sich bemüht, seine Felder auf eine höhere Stufe der Cultur zu bringen, sumpfige Stellen trocken zu legen und die Bewässerungen auszudehnen. Ich sah da ganz neu angelegte Winterwiesen — Marcite — und eine so große Ausdehnung von Wiesen überhaupt, daß ich glauben muß, daß er Heu verkauft.

Im Garten fand ich große Samen- und Pflanzschulen für Maulbeerbäume; auch traf ich hier die neue Maulbeerart — Morus macrophylla, oder Morettiana — weil sie der Professor Moretti von Pavia zuerst bekannt machte, deren Blätter in Hinsicht der Form und des Ertrages denen der gepfropften Bäume gleich sind. Ein mitten im Garten befindlicher Teich gewährt durch die Baumpflanzungen, die ihm zur Seite angebracht sind, einen sehr romantischen Anblick. Das Schloß ist groß, hat aber kein Obergeschoß. Man tritt vom Saale in den Garten.

Der Besitzer dieser schönen Wirthschaft nahm mich mit vieler Artigkeit auf, und bestrebte sich, mir über alle Gegenstände Aufschlüsse zu verschaffen, von denen er wahrnahm, daß sie mich interessirten. Die Zeit verstrich mir schnell in so angenehmer Unterhaltung und es ward früher Abend, als ich es wünschte, und eher, als ich alle meine Nachforschungen geendet hatte. Ich nahm daher die Einladung gerne an, ihn morgen bei meiner Rückkunft von Melegnanello noch einmal zu besuchen.

Ich kehrte spät Abends nach Lodi zurück.

19. Juni.

Fahrt nach Melegnanello und Vitadone. Ansicht des Landes. Menge der Canäle für die Bewässerung desselben. Üppige Vegetation. Beschreibung zweier großen Wirthschaften mit Käseerzeugung. Verständige und kenntnißvolle Pächter. Zustand der Gebäude. Menge der Taglöhnerfamilien, die auf diesen Wirthschaften wohnen. Rückfahrt nach Roncadello. Doctor Agostino Bassi.

Als ich dem Grafen Castiglioni eröffnete, daß ich gesinnt sei, nach Lodi zu fahren, um mich daselbst außer meinen Amtsgeschäften, über Wiesen- und Ackerbau und Käsefabrication zu unterrichten, trug er mir an, mich an seinen Wirthschaftsverwalter — Fattore — in Melegnanello zu addressiren, der mir in meinen Forschungen bestens an die Hand gehen würde. Ich nahm mit Dank diesen Antrag an, und habe heute davon Gebrauch gemacht.

Die Fahrt von Lodi nach Melegnanello hat mir sehr viel Vergnügen gemacht. Der Weg läuft fortwährend nach den Zerästungen des Canals Muzza und ist beschattet von den hohen Ulmen, Rüstern, Pappeln, auch wohl Eichen, mit denen die großen Parzellen eingefaßt sind, in die das Land zertheilt ist. Zwischen diesen hohen Bäumen sind Weidenbäume dicht an einander gepflanzt, die als Kopfholz benützt werden. Durch

die hohen Bäume erhält das Land ein Ansehen, als ob es ein Wald wäre, in dem sich einzelne Stücke Wiesen oder Äcker befänden.

Alles Land ist bewässerungsfähig und wer sich einen Begriff von hoher Industrie und der verwickeltsten und mannigfaltigsten Führung des zur Bewässerung bestimmten Wassers erwerben will, komme hieher und beobachte, mit welcher Umsicht und kluger Berechnung des Gefälles die Canäle geführt sind, um das Wasser allenthalben hin zu bringen. Bei Cariago und weiter hinab fährt man lange Zeit längs drei großer Canäle — Bäche möchte ich sie nennen — die nur wenige Klafter von einander entfernt, aber ungleich hoch sind, nach verschiedenen Gegenden hin ihr Wasser führen, und oft von querkommenden kleinen Canälen überschritten werden, die ihr Wasser in gemauerten, steinernen, selten wohl auch in hölzernen Rinnen darüber wegleiten.

Man kommt mittlerweile zu den Schwellthoren des zweiarmigen Canals der Muzza, die bestimmt sind, in beiden Canälen das Wasser zu stauen, damit es zu jener Höhe anschwelle, die zum Eindringen des Wassers in die Zuleitungsgräben erforderlich ist. Diese Schwellthore sind am Abhange der Ebene errichtet, die mit der von Lodi in gleichem Horizont liegt. Nun stürzen die Wässer dieser zwei Canäle, in so ferne sie bei niederem Wasserstande die Höhe des Schwellthores übersteigen, oder bei hohem Wasserstande aus dem nach Erforderniß aufgezogenen Thore nach unten abfließen, nach einer ausgemauerten, schiefen, mit Stufen versehenen Fläche etwa 8—10 Klafter gerader Höhe herab, und sammeln sich unten in einem gemeinschaftlichen Canal, der sogleich die tiefer gelegene Ebene zu bewässern beginnt.

Man sieht von Mailand bis Melegnanello weder eine Weinrebe, noch einen Maulbeerbaum; nichts als Wiesen, und bewässerungsfähige Äcker mit Mais, Weizen und Lein. Alles Land ist bewässert, und Wiesen und Äcker zeigen die kräftigste Vege-

tation, die allerdings am meisten der Bewässerung verdankt, doch auch zum Theile von der fruchtbaren und tiefen Dammerde abhängt, womit der hiesige Boden bedeckt ist, und von der starken Düngung, die er erhält.

Der Fattore des Grafen Castiglioni in Melegnanello war bei meiner Ankunft nicht zu Hause. Während man ihn herbeiholte, ging ich in die benachbarte, dem Grafen Calderara gehörige Besitzung, wo ich in dem Pächter, Herrn Tonnari, einen sehr unterrichteten und gefälligen Mann fand. Diese Besitzung enthält 1830 Pertiche = 209 Joch bewässerungsfähigen Ackerlandes.

Ich kam gerade zur Käsebereitung und blieb da, bis die Operation vollendet war.

Es sind in dieser Wirthschaft 91 Kühe, 2 Stiere, 14 Zugpferde, keine Ochsen, 9 Mutterschweine mit ihrer Nachzucht.

Hier werden die Kühe nach der alten Art behandelt, wie dieß früher im Gebiete von Lodi allenthalben Statt hatte. Sie werden Morgens oder vielmehr Nachts um 2 ½ Uhr und Abends um 5 Uhr gemolken. Um 6 Uhr Morgens erhält jede Kuh 5—6 Pf. Heu und um 11 Uhr Mittags werden sie auf die Wiesen zur Weide getrieben, von der sie um 4 Uhr Nachmittags zurückkehren. Abends bekommen sie nichts mehr im Stalle und werden weder Morgens, noch Abends zu Hause gewässert. Der Pächter sagte mir, daß diese Methode jetzt vielen Modificationen unterworfen sei, indem Einige ihre Kühe Morgens und Abends weiden, Andere wieder bloß Mittags, und noch Andere ihnen zu Hause gar kein Futter gäben.

Herr Tonnari theilte mir seinen Fruchtwechsel, so wie das Erträgniß mit, das er gewöhnlich von seinen Feldern erhält, nebst schätzbaren Beobachtungen, die in dem Vormerkbuche seines Vaters aus dem Jahre 1795, über den Käsegehalt der Milch, enthalten waren. Ich fand an ihm einen gebildeten Mann, der sein Hauswesen, wie mir dünkte, in guter Ordnung erhielt.

Endlich war der Fattore des Grafen Castiglioni, Herr Luigi Alloggi, gekommen, der mich nach Vitadone führte, wo die Besitzung gelegen ist, deren Oberaufsicht ihm obliegt.

Der Pächter dieser bedeutenden Wirthschaft von 1531 Pertiche = 174 Joch, Herr Pennaro, ist ein junger, sehr verständiger und betriebsamer Mann. Sein Viehstand besteht aus 58 Kühen und einem Stiere, außer dem erforderlichen Zugviehe. Jede Kuh kostet im Durchschnitte 22, viele darunter 30 Ducaten. Sie standen im Barco, der sehr unglücklich situirt ist, und die armen Thiere der Mittagssonne aussetzt. Die Kühe gehen in den heißen Sommermonaten nicht auf die Weide, wohl aber im Frühlinge und Herbste. Als ich in das Käsehaus kam, rührte man seit einer halben Stunde die geronnene Milch. Ich blieb da, bis der Käse ganz fertig und in die Form gebracht worden war.

Herr Pennaro führte mich auf die Felder und ich hatte da Gelegenheit, die glückliche Lage derselben in Hinsicht auf ihre Bewässerung, ihre tiefe Schichte von Dammerde und angemessene Mischung der Unterlage zu bewundern. Die Natur hat hier durch die Erdemischung, die Lage und das Clima vorgearbeitet, und die Kunst hat durch vollkommene Ebnung und allgemeine Einführung der Bewässerung den Boden zur höchsten Stufe der Fruchtbarkeit erhoben. Zwischen den fruchtbarsten Gegenden Deutschlands und den bewässerten Feldern der Provinzen Mailand, Lodi und Pavia ist ein ungeheuer großer Abstand. Unsere Bewässerung beschränkt sich auf einige wenige Wiesen, und ist im höchsten Grade mangelhaft und unvollkommen; nirgendwo ist von Bewässerung der Äcker, nicht einmal der Gärten, die Rede. Hier hingegen wird Alles bewässert; Äcker, Wiesen und Gärten, so wie man es nothwendig findet, und ein Mißrathen der Früchte kann nur Statt haben, wenn der Hagel die Felder zerstört, oder die Wärme des Sommers zu gering ist, wie in den Jahren 1815 und 1816, um die Früchte zur vollkommenen Ausbildung zu bringen. Während man anderswo ganz und gar

von der Willkühr der Witterung abhängt und mit Schmerzen zusehen muß, wie beim Mangel an Regen die Wiesen ausbrennen und der Mais am Stamme verdorrt, versieht man hier nach Gefallen die Felder mit Wasser und gewinnt um so reichere Ernten, je größer das Mißrathen in den trockenen Provinzen ist.

Man überzeugt sich hier sehr bald, daß die ganze Oberfläche der hiesigen Gegend ein Resultat der Kunst und Industrie der Menschen ist; denn so weit das Auge reicht, ist aller Boden wagrecht, nirgendwo eine Vertiefung oder Erhöhung; alle Bewässerungscanäle sind in gerader Linie gezogen; alle Felderparzellen mit Bäumen eingefaßt und nirgendwo ein Stück Grund, das nicht bewässerungsfähig wäre. Solche Anstrengung wird auch entsprechend gelohnt, denn man kann nirgendwo schönere Wiesen und üppigere Früchte auf den Feldern sehen, als in Melegnanello und Vitadone.

Es ist angenehm, mit Menschen über irgend einen Gegenstand zu sprechen, den sie ganz verstehen. Mir ward dieß Vergnügen oft gewährt, wenn ich mit den Pächtern der großen Wirthschaften in den bewässerten Gegenden über Landwirthschaft sprach. Sie sind im Ganzen sehr unterrichtet, und ihr Stand erfordert es, daß sie sich für denselben möglichst vorbereiten; denn da sich die auf Wiesencultur und Reißbau beruhende Wirthschaft nicht zertheilen und durch Colonen bearbeiten läßt, weil sie ein großes Capital für den Viehstand, die Vorräthe und Vorauslagen bedarf, so sind sie genöthigt, die größte Sorgfalt auf den Betrieb zu verwenden und sich die genaueste Kenntniß des Details ihrer Wirthschaft, der Kosten und des Roh- und Reinertrages zu erwerben. — Viel trägt zu dieser Kenntniß auch die vorausgegangene Vermessung und Catastralschätzung des Landes bei; denn sie wissen aus den Mappen- und Vermessungsbüchern den Flächeninhalt, die Classe und die Werthschätzung jedes Grundstückes, und sind daher mit der Berechnung der Aussaat und des Rohertrages für die Pertica sehr vertraut. Vorzüglich be-

wandert in der Kenntniß dieses Details fand ich Herrn Pennaro, dessen Urtheile über alle Gegenstände der hiesigen Landwirthschaft viel scharfsinniger waren, als man sie bei Leuten seines Standes in andern Ländern gewöhnlich antrifft. Im Wohnhause fand ich seine junge, schöne und artige Frau mit der Hauswirthschaft beschäftigt, die nebstbei Küche und Zimmer in einer solchen Ordnung und Reinlichkeit erhielt, die mir das größte Vergnügen machte.

Auf dieser Wirthschaft sind 22 Taglöhnerfamilien wohnhaft, wovon die tüchtigsten Männer als Pferdeknechte und Küher im Dienste des Pächters sich befinden, die übrigen aber, sammt allen Weibern zur Verfügung desselben stehen, so oft er sie bedarf, wofür er ihnen an jenen Tagen, an denen sie bei ihm arbeiten, nebst schlechter Kost 5 bis 6 Soldi (4 ½ bis 5 Kreuzer) für das Tagwerk zahlt. Die Cultur des Leins, des Reißes und des Mais ist diesen Leuten für einen gewissen Antheil am Rohertrage übergeben. Diese Arbeiter sahen hager aus, waren aber nicht zerlumpt gekleidet; sie haben weder Wein noch Milch zum Genusse, und müssen sich mit Mais und etwas Reiß begnügen.

Die Höfe beider Pachtungen sind groß, weil ein großer Raum erforderlich ist, um das Getreide nach der hier üblichen Weise durch das Überfahren mit Walzen auszudreschen, die von Pferden gezogen werden. In Vitadone sah ich dem Ausdreschen des Roggens zu, wozu zwei Walzen, jede mit zwei Pferden bespannt, verwendet wurden; ein Verfahren, das auch in Friaul, in den Umgebungen von Aquileja üblich ist.

Die Wohnungen der Pächter sind geräumig und reinlich; allein die Stallungen der Kühe sind besonders in Melegnanello über alle Begriffe unzweckmäßig, denn sie sind so niedrig, daß ich mit dem Hute am Kopfe nicht frei darin herumgehen konnte. Wie sehr sich die Luft im Winter in so engem Raume und bei einem so großen Viehstand erhitzen, und mit stinkenden und azotischen Theilen erfüllen müsse, kann man sich leicht vorstellen.

Noch muß ich bemerken, daß ich in Melegnanello sowohl als in Vitadone Maulbeerbäume sah, und daß mir beide Pächter versicherten, daß man hier in allen Häusern seit mehreren Jahren auch Seidenraupen erziehe.

Nachmittags fuhr ich auf derselben Straße wieder nach Lodi zurück und dann nach Roncadello, wo ich die Bekanntschaft des Doctor Agostino Bassi machte, eines Hausfreundes des Grafen Barni, der sich viel mit der Untersuchung der Ursachen der Krankheiten der Seidenraupen beschäftigte und mich versicherte, daß er die wahre Ursache der Starrsucht, Calcinetto, entdeckt habe; daß er im Stande sei, dieses Übel bei gegebenen Raupen hervorzubringen, und daß demnach diesem Übel sicher vorgebeugt werden könne, wenn man die Ursachen vermeidet. Er macht aus seiner Entdeckung ein Geheimniß und hofft großen Nutzen daraus zu ziehen, der ihm auch nicht entgehen wird, wenn sich seine Behauptung durch vervielfältigte Versuche überall als richtig darstellt; denn die Starrsucht — Calcinetto — und die Gelbsucht — Mal di segno — bringen der Seidencultur den größten Nachtheil, und zerstören, gleich dem Hagel, die glänzendsten Aussichten auf eine reiche Ernte.

Ich rechne die Stunden, die ich in Roncadello zubrachte, unter die angenehmsten meines Aufenthalts in Italien. Das freie, zwanglose Benehmen des Grafen, sein Eifer für die Landwirthschaft, seine schätzbaren practischen Kenntnisse und sein richtiger Tact, zogen mich in einem besondern Grade an ihn, und werden mir sein Andenken immer werthvoll erhalten.

---

20. Juni.

Früh Morgens nach Mailand zurück.

---

21. Juni.

Fahrt nach Pavia. Wasserausleitungen aus dem großen Canal. Solidität der Wasserthore. Schiffahrt auf diesem Canal. Wie weit er zur Bewässerung des Landes benützt wird. Schöne Brücken über den Canal. Ansicht des Landes von Mailand bis Binasco, und dann bis Pavia. Beschreibung der Stadt. Kirchen. Collegium Borromeum und Ghislieri. Caminähnliche Thürme auf Privathäusern. Professor Moretti. Orto botanico und agrario. Versuche über die Qualität der Seide, wenn die Raupen mit verschiedenen Maulbeerarten gefüttert werden. Bibliothek der Universität. Zoologisches Cabinet. Anatomisches Museum. Schleusen im großen Canal, um ihn mit dem Ticino zu verbinden.

Nach Pavia.

Der Naviglio, längs welchem die Straße bis nach Pavia läuft, wird bis Binasco sehr häufig zu Bewässerungen verwendet. Es machte mir das größte Vergnügen zu sehen, wie alle 100, 200 Schritte ein Seitencanal, d. h. eine Wasserausleitung aus dem großen Canal gezogen ist, um zu beiden Seiten in die benachbarten sowohl, als oft sehr weit davon entfernten Felder, Wasser, und mit ihm Leben für die Pflanzen zu führen. Diese Ausmündungen sind mit großer Solidität und nicht selten mit Luxus gebaut. Die Rahmen, innerhalb welchen das Fallbrett — das Thor — sich auf und ab bewegt, sind immer von Stein, und der unter der Straße laufende Canal dieser Ausmündung ist gewölbt. An zwei Orten sah ich bedeutende Wassermassen quer unter dem Naviglio durchgeleitet, die demnach schon vor der Ausgrabung desselben bestanden haben mußten, weil sie später nicht mehr wären erlaubt worden, wie ich schon früher bei ähnlichen Durchleitungen unter dem Naviglio grande bemerkte.

Der Canal von Pavia ist gleich den übrigen nicht sowohl zur Bewässerung, was der Hauptzweck ist, sondern auch zur Schiffahrt bestimmt, die zwischen Mailand und Pavia ziemlich lebhaft ist, denn ich sah eine Menge Frachtschiffe und einige Corriere, die bloß Menschen führen. Wenn die beiden andern Canäle zu

dem letztern Zwecke nur wenig benützt werden, so liegt dieß bald in dem geringen Austausche von Producten, der zwischen Mailand und den Orten Statt hat, welche die Canäle berühren, bald in dem geringen Transit von Waaren oder in der Wohlfeilheit der Landfrachten.

Unter Binasco wird das Wasser gegenwärtig noch wenig zur Bewässerung verwendet, denn erst vor 30—40 Jahren ward der Canal von hier bis in die Gegend der Certosa fortgesetzt, und noch später, d. h. vor wenigen Jahren, ward der Canal mit dem Ticino bei Pavia in Verbindung gebracht. Die Vorrichtungen zur Bewässerung des Landes sind aber sehr kostspielig, und bedürfen einer langjährigen Combination aller Umstände und der Aussicht auf sicheren Geldgewinnst, ehe man sich zu einer so großen Unternehmung entschließt. Wenn man daher das Wasser des Naviglio noch wenig zu diesem Behufe verwendet sieht, so ist dieß kein Beweis, daß man hier die Vortheile des Bewässerns verkennt, sondern nur, daß man noch nicht dazu gekommen ist, das vorbeifließende Wasser zu benützen, was aber allgemach ganz sicher Statt haben wird. Verbesserungen in der Landwirthschaft schreiten überall nur langsam vor, theils weil die Menschen an und für sich indolent sind und nur schwer sich entschließen, das gewohnte Geleise, in dem sie sich bewegen, zu verlassen, theils weil sie nicht immer wissen, wie sie es anfangen sollen die Verbesserung einzuführen, und theils endlich, weil ihnen nicht selten auch die Geldmittel hiezu mangeln.

Die Brücken, die über den Naviglio gebaut sind, um die Verbindungen zwischen den Gemeinden dieß- und jenseits des Wassers aufrecht zu erhalten, sind alle gewölbt; viele von Granit-Quadern mit Geländern von derselben Steinart.

Bis Binasco gewährt die Ansicht des Landes fast dasselbe Bild, das man von Mailand nach Lodi sieht. Bewässerte Äcker mit Mais, Weizen, Reiß, und große, mit hohen Bäumen umgebene Feldparzellen. Auf den Feldern sah ich den Mais behäufen, den Weizen schneiden, die Stoppeln mähen und das Stroh in hohe und

lange Fiemen aufhäufen und mit einem Strohdach decken, die ich auch in Melegnanello und Vitadone beobachtet hatte.

Längs der Straße sind viele Reißfelder, deren einige jetzt schon trocken lagen, weil man um Johannis die Reißfelder acht Tage lang nicht bewässert, aus Ursachen, die man in dem Abschnitte angegeben findet, der von diesem Artikel handelt.

Eine halbe Stunde, ehe man nach Pavia kommt, verläßt man den Canal, und nun geht der Weg sachte abwärts zur Stadt, die an dem hohen Ufer des Ticino gebaut ist.

Die Stadt ist mit Mauern umgeben und hat eine Art von Castell, das aber gegenwärtig in einem halbzerstörten Zustande sich befindet. Die Straßen sind größtentheils breit, mit Rollsteinen gepflastert und mit Steinfließen zur Seite für die Fußgänger bedeckt. Die Hauptstraßen können überschwemmt werden, was mir sehr gefiel, denn das fließende Wasser spült allen Unrath weg und erfrischt etwas die Luft. Die Häuser sind sammt und sonders modern oder vielmehr gemein, ohne Bogengängen. Alte Gebäude oder prächtige Palläste sieht man nur wenige; unter die erstern gehört die Kirche zum heiligen Michael, von der man behauptet, daß sie sehr alt sei; auch mir däuchte die Facciata viel älter, als die aller gothischen Kirchen, die ich noch sah. Unter die letztern gehört das Collegium Borromeum, ein fürstlicher Pallast, bestimmt, 24 Studenten mit ihren Aufsehern und Dienern zur Wohnung zu dienen. Der heilige Cardinal Borromeo ließ diesen Pallast bauen: derselbe, der auch für den Bau des Domes in Mailand und des Jesuiten-Collegiums, die Brera, so große Summen spendete. Es verdient bemerkt zu werden, daß dieser Heilige über den religiösen guten Werken, die er übte, Künste und Wissenschaften zu unterstützen nicht vergaß und daß alle von ihm angeordneten Gebäude in einem sehr grandiosen Styl aufgeführt sind.

Ein zweites Collegium für 80 Studenten ist vom Papst Paul V. gestiftet, und heißt Collegium Ghislieri, nach dem Familiennamen des Stifters.

Die Studenten dieser zwei Stiftungen werden ganz frei gehalten; haben Wohnung, Kost und Kleidung von der Stiftung und genießen den Unterricht auf der hiesigen Universität. Sie unterscheiden sich von den übrigen Studenten, daß sie, die Einen silberne, die Andern vergoldete Medaillen im Knopfloch tragen und dadurch das Ansehen von Militärs bekommen, die Tapferkeitsmedaillen sich verdient haben.

Die Kirchen haben unansehnliche Thürme, dafür aber ragen 5 oder 6 Thürme hinter der Universität in die Höhe, die durch ihr seltenes Aussehen die Augen der Fremden an sich ziehen. Es sind dieß schmale, etwa 4 Klafter ins Gevierte messende, aus Ziegeln aufgemauerte und ungefähr 20 Klafter hohe prismatische Gebäude, oben mit einem einfachen Dache. Einige dieser Thürme haben in der Höhe der Häuser, an die sie angebauet sind, ein Paar Zimmerchen übereinander; in einem Thurme sah ich auch in der Höhe Fenster mit Gläsern, aus denen ich schloß, daß man da ein Zimmer für den Genuß der Aussicht angebracht habe; alle die übrigen Thürme hatten aber gar keine Wohnung, keine Uhr, keine Glocke, kurz nichts, was einen Zweck errathen ließ, warum man sie baute. Auf mein Befragen, zu welchem Behufe diese seltsamen, zierdelosen, gigantischen Camine errichtet worden seien, berichtete man mir, daß es in früheren Zeiten Sitte gewesen sei, einen solchen Thurm dem eigenen Hause anzufügen, wenn ein Sohn auf der Universität zum Doctor gemacht worden.

Seltsame, geschmacklose und unnütze Art, ein so geringfügiges Ereigniß auf die Nachwelt zu bringen und damit die Stadt zu verunstalten! —

Es war mir angenehm, den Professor der Botanik und Agricultur, Herrn Joseph Moretti, wieder zu sehen. Er wohnt im sogenannten botanischen Garten, in einem der Universität gehörigen Hause, mit einer wunderschönen Aussicht über das schmale Po-Thal in die nahen Apenninen. Der botanische Garten ist in mehrere kleine Quadrate abgetheilt, in deren jedem mehrere

Pflanzen zusammengestellt sind, die zu einer und derselben Pflanzenfamilie gehören. Das System von Jussieu, mit einigen Modificationen in den Ordnungen, liegt der Eintheilung zum Grunde. Ich rügte an diesem Garten, daß zu viele exotische und Zierdepflanzen, zu wenig Medicinalpflanzen, besonders inländische, vorhanden seien.

Der Orto agrario, dessen Director Moretti ebenfalls ist, liegt am Ende der Stadt, am Abhange, und ist daher zum Theile der Versumpfung in der Tiefe ausgesetzt. Er mißt 47 Pertiche = 5,39 Joch, und wäre groß genug für mehrere comparative Versuche, so wie für die Darstellung der zweckmäßigsten Art der Rebencultur in Geländern und auf Bäumen, und der Maulbeerzucht. Es thut mir leid, von allem diesem nichts, oder so gut wie nichts gesehen zu haben, und wenn dieser Garten auch nicht so ganz und gar verwahrloset ist, wie der in Padua, so ist er doch auch nicht geeignet, weder als Versuchs- und noch weniger als Musterfeld Jemanden gezeigt zu werden. Der Boden des oberen, trockenen Theils des Gartens scheint Geröll im Untergrund zu haben, denn die Birnbäume sahen krüpplig aus, hatten eine borstige Rinde und Krebsgeschwüre; dafür paßt er desto besser für Maulbeerbäume, deren man aber nur wenige sieht. Unter diesen sind jene zwei, seit einigen Jahren berühmt gewordenen Mutterbäume der neuen Maulbeerart, die ich schon in Roncabello antraf und wovon ich in dem, die Seidenzucht betreffenden Abschnitte das Nähere angeben werde.

Im Gartenhause zeigte mir Herr Moretti seine kleinen Versuche mit der Seidenerzeugung von Raupen, die mit verschiedenem Maulbeerlaube gefüttert worden waren; dann sah ich da jene Art von Raupen, die jährlich dreimal sich einspinnt. So vortheilhaft auch auf den ersten Anblick diese Art Raupen zu sein scheint, so meine ich doch, daß sie keinen practischen Werth hat, denn die Bäume vertragen es nicht, nach der Mitte des Juni entlaubt zu werden; auch ist die Jahreszeit schon zu heiß und dem Leben der Raupen gefährlich; endlich hat man jetzt mit dem Getreideschnitte

und andern Ackerarbeiten so viel zu thun, daß man sich nicht mehr mit Vortheil der Wartung der Raupen widmen kann. Noch zeigte man mir auch eine Sammlung von Ackergeräthen, mit denen aber, wie es scheint, nie ein practischer Versuch angestellt wird.

Herr Moretti begleitete mich auf die Universität, wo sich auf der Bibliothek der Professor der Thierarzneikunst, Herr Laurin, zu uns gesellte. In der Gesellschaft dieser zwei Herren besah ich das zoologische, mineralogische und anatomische Museum, nebst dem Spitale.

Im zoologischen Cabinete war ein gut präparirtes Wallroß neu für mich. Außer diesem fand ich da einen Löwen, Löwinn, Tiger, Elefanten und eine Giraffe.

Das Spital ist ein ungeheurer, langer und wohl 6 Klafter hoher Saal, in dem vielleicht 150 Kranke liegen, was mit großen Unannehmlichkeiten und Störungen für diese verbunden ist. Auch mögen die Kranken in diesem Locale zwar wohl im Sommer gut, dafür aber desto schlechter im Winter untergebracht sein, da sich ein so großer Raum nicht erwärmen läßt, wenn auch eine Vorrichtung dazu angebracht wäre, was aber in Italien nirgendwo der Fall ist.

Das anatomische Museum ist reich an sehr instructiven Präparaten, die fast alle aus der neuesten Zeit herrühren, und dem Fleiß und der Kunst des gegenwärtigen Professors der Anatomie zu großer Ehre gereichen.

Unter die vorzüglichsten Sehenswürdigkeiten von Pavia gehört gegenwärtig die Verbindung des Canals mit dem Ticino mittels fünf Schleusen, die in kleinen Zwischenräumen von einander entfernt sind, und die Schiffe, die aus dem Ticino in den Naviglio einlaufen, bei 50 Fuß hoch steigen machen, denn um so viel ungefähr liegt der Fluß niedriger, als der Horizont der anstoßenden Ebene. Gleich vor dem Thore der Stadt, die nach Belgiojoso führt, übersieht man auf der Brücke alle diese fünf Schleusen und zugleich den Hafen, in dem die Schiffe aus dem Strome einlaufen und wo die Umladungen vorgenommen werden.

Der Canal ist von der Höhe der Ebene, bis zur Ausmündung mit Granit-Quadern eingefaßt; alle Arbeiten an den Schleusen sind, mit Ausnahme der hölzernen Thore, aus demselben Materiale, mit der größten Solidität, Genauigkeit und Zierlichkeit gearbeitet, so daß sie als vollendete Meisterwerke angesehen werden können. Man hat es weder an Fleiß, noch an Kunst, noch an Geld fehlen lassen, um dieß Werk, das bestimmt ist, Mailand und die ganze Lombardie mit dem adriatischen Meere zu verbinden und die Hin- und Rückfahrt mit Frachtschiffen möglich zu machen, zu einem Denkmal der Munificenz und der großartigen Gesinnung der Regierung zu machen. Es ward im Jahre 1824 vollendet. Zehn Jahre früher war der Naviglio noch nicht bis zur Certosa vorgerückt gewesen.

Der Transport der Waaren nach dem Po herauf bis Pavia und von hier über Mailand, entweder durch den Naviglio grande, über den Lago maggiore und die Simplonstraße nach der Schweiz, oder längs des Naviglio di Martisana, des Adda und des Sees von Como, nach der neuen Straße durch das Valtelin, entweder nach Graubündten oder nach Tirol, ist nun sehr erleichtert, und es steht zu hoffen, daß die Verminderung der Kosten der Zufuhr der fremden, und der Ausfuhr der einheimischen Erzeugnisse, nebst den Vortheilen des Transito's fremder Waaren in fremde Länder, die Kosten dieses Unternehmens reichlich verzinsen, und zur Erhöhung des Wohlstandes des Landes mächtig beitragen werden.

22. Juni.

Beschreibung einer großen Wirthschaft in Roncaro. Viehstand. Äckerbewässerung. Reißfelder. Taglöhner, ihre Menge und Bezahlung. Pächter Moretti. Lob der hiesigen Pächter. Kloster San Paolo. Mirabello, wo König Franz I. von Frankreich gefangen ward.

Professor Moretti hatte die Gefälligkeit, mich zu seinem Bruder nach Roncaro zu führen, wo er eine sehr bedeutende

Wirthschaft von 3064 Pertiche = 348 Joch, vom Duca Litta in Pacht hat.

Roncaro liegt in der Linie zwischen Pavia und Lodi, zwischen dem Olona und dem Lambro, in einer Gegend, die ganz bewässerungsfähig ist, und einen fruchtbaren Boden hat. Es ist eine tiefe Schichte sandigen Lehms, der nicht schwer zu bearbeiten ist. Das ganze Land ist spiegeleben, und voll Canäle, die das Wasser allenthalben hin führen, wo man dessen bedarf.

Die Wohn- und Wirthschaftsgebäude sind groß und geräumig. Der Viehstand besteht: 1) in 9 Paar Ochsen, von großer Rasse, wovon der Pächter das Paar 60 bis 65 Ducaten schätzt. Er zeigte mir ein Paar, das er heuer in Crema gekauft hatte, und erst fünf Jahre alt war, wofür er 60 Ducaten zahlte. Sie sind alle weißgrau; 2) in 18 bis 20 Pferden, mit denen man aber nie pflügt, denn das Ackern ist ausschließlich den Ochsen zugewiesen, weßwegen auch die Pferde nur Gras und Heu, aber nie Hafer erhalten; 3) in 60 Kühen von mittelgroßer Rasse, wie man auch aus dem Preise sieht; denn beim letzten Ankauf im vergangenen Jahre kostete das Stück nur 21 bis 22 Ducaten.

Über die Wartung und Fütterung der Kühe, ihren Milchertrag, über Käseerzeugung und Käsepreis erhielt ich die vollkommensten Aufschlüsse, auch war ich beim Acte der Käsefabrication gegenwärtig.

Wir gingen auf die Felder, und sahen seine schönen Reiß- und Maisfelder. Die Witterung war heiß, und es hatte seit mehreren Tagen nicht mehr geregnet, weßwegen die Blätter des üppig emporgewachsenen Mais zu welken anfingen. Es ordnete daher der Pächter die Bewässerung eines mit Mais bestellten Ackers an, der ohngefähr 4 Joch groß sein mochte, und obschon es heute Sonntag war, so ward seinem Befehle doch schleunig gehorcht, und ich sah, wie in weniger als einer Stunde das Wasser die Furchen der Maisbeete erfüllt hatte. Einige Arbeiter waren mit dem Öffnen der mit Erde verklebten Vorsteckbretter im Zuleitungsgraben (Adaequatrice) beschäftigt, und andere gingen

mit Schaufeln und Hauen im Acker selbst herum, um die zufälligen Hindernisse wegzuräumen, die sich etwa der schnellen und gleichförmigen Verbreitung des Wassers entgegensetzten.

Nebenan wurden die Stoppeln eines Weizenfeldes gewässert, um den jungen Klee vor dem Verbrennen zu schützen.

Der Wassercanal, der einen Theil der Felder dieser Wirthschaft bewässert, enthält 10 Oncie Wasser. Weil der Pächter ihn aber nur einige Tage der Woche zur Disposition hat, so ist er bei großer Dürre genöthigt, Wasser zu kaufen.

Die Reißfelder sind von besonderer Schönheit, sehr rein und gleichförmig im Wuchse, was ich sonst nicht überall beobachtet hatte. Sie waren gestern wieder unter Wasser gesetzt worden, nachdem sie acht Tage lang trocken gestanden hatten.

Die Wechselwiesen standen vortrefflich, und einige derselben waren so voll weißen Klees, daß Jedermann darauf gewettet haben würde, es wäre diese Pflanze geflissentlich hinein gesäet worden. Ich sah mehrere Äcker neugepflügt, in denen Frühsaaten gestanden hatten, um sie durch 4 bis 5maliges Pflügen (Coltura agostana) zur Wintersaat vorzubereiten. Man hält hier diese Vorbereitung des Bodens, d. h. seine möglichste Pülverung und Reinigung, für das Gedeihen der Wechselwiesen unumgänglich erforderlich, und behauptet, daß bei minder sorgfältiger Bearbeitung des Feldes nur Unkräuter und nicht weißer Klee zum Vorschein kommen würden, weßwegen man nie unterläßt, in jedem Fruchtwechsel eine Coltura maggenga oder agostana zu beobachten. Man weiß in diesen Gegenden noch nirgendwo etwas von der Anwendung des Extirpators oder Schneidepfluges, sondern pflügt jedesmal mit vier Ochsen den ganzen Acker um, was mit zwei Pferden und einem Extirpator eben so gut, ja wohl vollkommener, und mit großer Zeitersparung bewirkt werden würde: denn wenn vier Ochsen in einem Tage 9 Pertiche = 1629 □ Klafter, umpflügen, so bearbeiten zwei Pferde 27 Pertiche mit dem Extirpator, und lockern und reinigen viel vollkommener den Boden. Statt den Acker viermal zu pflügen,

würde ich ihn zweimal pflügen, d. h. die Stoppel aufbrechen und die Saatfurche geben; die Zwischenarbeiten würde ich durch den Extirpator machen lassen.

Auf dieser Wirthschaft sind 53 Taglöhnerfamilien vorhanden, wovon einige Männer im beständigen, oder vielmehr Jahresdienst des Pächters stehen, als Pferd- und Ochsenknechte, Hirten, Küher u. s. w.; alle übrige aber, Männer und Weiber, nur geding- oder tagweise für die Arbeit gezahlt werden. Gedingarbeiten sind: das Behacken, Behäufen und Ernten des Mais, die Saat, das Jäten und Ernten des Reißes und der Hirse, und das Säen, Jäten und Raufen des Leins. Wenn diese Taglöhner bei dem Pächter tagweise arbeiten, so bekommen die Männer im Sommer täglich 10, im Winter 5 bis 6 Soldi, nebst einem Mittagsmahle aus Reiß und Fisolen und einem Stücke Brod. Zum ersten Behacken des Mais kommen aus den Apenninen Leute herab, denen man eine Lira milanese zahlt, und die Kost gibt, die einen Werth von ohngefähr einer halben Lira hat.

Der Pächter ist ein sehr verständiger, gebildeter und äußerst thätiger Landwirth, der nach dem Tode des Vaters die Pachtung übernahm, die nun seit 60 Jahren in den Händen derselben Familie geblieben ist. Die vergangenen Jahre, als die Productenpreise fortwährend hoch standen, waren den hiesigen Pächtern sehr zuträglich; sie gaben ihnen die Mittel zur Hand, sich zu bereichern. In den Jahren 1824, 1825, 1826 haben sie vielleicht von dem Ersparten wieder etwas zugesetzt, allein nun sind die Preise wieder erträglich, zwar nicht hoch, aber doch von solcher Art, daß sich die im Inventar und Betriebsz steckenden Capitale verzinsen.

Ich nehme hier von den Pächtern der bewässerten Gegend der Lombardie Abschied, und ergreife diese Gelegenheit, ihnen zu bezeugen, daß ich in ihnen die verständigsten und gebildetsten practischen Landwirthe angetroffen habe, die mir je in Deutschland oder Italien vorgekommen sind. Es machte mir das größte

Vergnügen mich mit ihnen über ihre Angelegenheiten zu besprechen, denn es leuchtete aus allen ihren Aussagen so viel gesunder Menschenverstand, eine so klare richtige Beurtheilung der Verhältnisse, eine so genaue Kenntniß des Details ihrer Wirthschaft hervor, daß man nicht umhin kann, sogleich für sie eine Vorliebe zu gewinnen.

Auf der Rückfahrt von Roncaro nach Pavia bemerkte ich, daß die Maulberbäume auch in diesen Gegenden immer mehr sich verbreiten, denn ich sah allenthalben junge Pflanzungen: die meisten waren sehr zweckmäßig, d. h. becherförmig beschnitten; sie alle vier Jahre ihrer Äste zu berauben, ist hier nicht allgemein üblich.

Die Straße führt an dem Kloster San Paolo vorbei, worin König Franz I. von Frankreich am Morgen der Schlacht von Pavia sein Hauptquartier hatte. In der weiten Ebene zwischen hier und der Certosa fochten die Franzosen mit den Truppen Kaisers Carl V. Zu Mirabello, 1½ italienische Meilen von hier, ward der König gefangen genommen, und nach der Certosa gebracht, von wo er nach Madrid abgeführt wurde.

Ich brachte den Abend in Gesellschaft einiger Professoren auf eine sehr vergnügte Weise zu, was ich aber von der Nacht nicht sagen kann, denn da die Fenster meines Zimmers auf die Gasse gingen, so wurde ich von dem Lärm lange wach erhalten, den die schreiende und singende studirende Jugend da machte.

---

23. Juni.

Brücke über den Ticino. Die Carthause (Certosa). Beschreibung der Kirche, und der darin befindlichen Monumente. Reißstampfe.

Die gedeckte, steinerne Brücke über den Ticino ist zwar sehr solid gebauet, allein sie sieht schwerfällig aus, und das Häuschen, das in der Mitte derselben angebracht ist, verunstaltet sie bedeutend.

Der Professor der Physik, Abate Pietro Configliachi, *) hatte die Gefälligkeit, mir den reichen physikalischen Apparat zu zeigen, der ihm für seine Vorlesungen zu Gebote steht.

Nach Tisch fuhr ich in die Certosa, ein Carthäuserkloster, das vor seiner Aufhebung eine jährliche Einnahme von 800,000 Lire gehabt haben soll. Die Mönche wendeten jährlich einen großen Theil ihrer Schätze daran, ihre Kirche zur schönsten im Lande zu umstalten, was ihnen in gewisser Hinsicht auch ziemlich gelungen ist. Die Façade ist zwar in keinem großartigen Style, auch ist die Kirche weder bedeutend hoch, noch breit; aber die ganze Wand ist voll Ornamente und Figuren von Marmor. Das Innere der Kirche strotzt von Statuen in gutem, neuem Geschmacke. Es sind da 12 Seitenaltäre mit den auserlesensten Marmorsäulen, Gemälden, Antipendien von seltenem Marmor, mit eingelegter Steinarbeit, d. h. wo ein Stück aus dem Stein herausgeschnitten, und dafür ein anderes eingelegt ist. Opale, Onyxe, Carniole, Granaten, Lapis lazuli, Agat, und dergleichen Halbedelsteine sind häufig zu solchen Arbeiten verwendet. Es sind da mehrere Monumente, unter denen ich jenes des Stifters, Galeazzo Visconti, dann des Luigi Sforza, und seines Weibes bemerkenswerth fand. Die beiden letztern liegen in Stein abgebildet auf ihren Sarkophagen, und waren mir der seltsamen Tracht wegen merkwürdig, die zu ihrer Zeit Mode war. Die Frau trägt ein Kleid, das ihr an die halbe Brust reicht, und über die Schulter nur mit einem schmalen Bande an den Rückentheil des Kleides geheftet ist. Am Oberarm hängt bloß ein vier Finger breites Stück Kleid mit dem Brusttheil in Verbindung. Man trug daher in jener Zeit die halbe Brust, die ganze Schulter und die Arme und Hände, mit Ausnahme eines kleinen Theils des Oberarms, bloß. Die Schuhe sind plump,

*) Sein jüngerer Bruder, der Abate Luigi, ist gegenwärtig Professor der Landwirthschaft an der Universität in Padua.

vorne abgehackt, und was das Auffallendste ist, die Sohle besteht aus einer 3 Zoll dicken Schichte, wahrscheinlich von Filz.

Die schöne Reihe hoher Bäume ist nicht mehr, die sonst von der Straße zur Kirche führte, auch steht die Prälatur leer, und die Häuschen fangen an zu verfallen, die früher den einzelnen Mönchen zur Wohnung dienten, denen bekanntlich alles Reden untersagt war.

Am Canal ist hier eine Schleuse (Concha) angebracht, und weil es das Locale zuläßt, so wird da eine Reißstampfe von einer Portion Wasser in Umtrieb gesetzt, die später zur Bewässerung verwendet wird.

Ich sah hier lange der ganzen Manipulation des Stampfens, Siebens und Scheidens des Reißes zu, und der Müller war artig genug, mir auf alle meine Fragen Bescheid zu thun. Es schien ihn zu freuen, daß ein Fremder an seiner Kunst Interesse nahm.

Am Abend war ich wieder in Mailand.

---

24. 25. 26. Juni.

Beschreibung der Wirthschaft von Casaretto bei Mailand.

Den größten Theil dieser Tage habe ich in Amtsgeschäften zugebracht.

Am Abend des 25. führte mich Herr Lucini nach Casaretto, einem aufgehobenen Kloster von regulirten Chorherren vor der Porta orientale, das gegenwärtig dem Grafen Melzi gehört. Die Ausdehnung der Grundstücke beträgt 787 Pertiche; sie sind, mit geringen Ausnahmen, sammt und sonders bewässerungsfähig. Das Wasser kommt theils aus dem Naviglio, was aber nur alle eilf Tage auf die Felder geleitet werden darf, theils von einer Fontanella, die man bei dem Ausgraben von Schutt für die Straßenbeschotterung fand, und die beinahe 2 Oncie Wasser gibt.

Es sind 40 Kühe im Barco, die zu Hause mit Grünfutter gefüttert, und nur im Herbste auf die Wiesen zur Weide gelassen werden. Es sind einige sehr schöne und große Thiere darunter. Sie sind größtentheils hochträchtig und werden im September und October kälbern. Die Milch wird dem Käser, die Brenta um 8 ⅙ Lire, verkauft, der aus derselben jetzt gewöhnlichen Lodisaner, im September und October aber Stracchin-Käse macht.

Der Pächter, Herr Bignami, ist ein Viehhändler, und zugleich Fleischer. Er hat sehr detaillirte Kenntnisse über den Kuhhandel, und ich verdanke ihm mehrere Nachrichten über den gegenwärtigen Geldwerth der Kühe nach ihrem verschiedenen Alter.

Er führte uns auf seine Felder, erklärte uns seinen Fruchtwechsel, und zeigte uns seine letztern Anlagen von bewässerten Wiesen, die nicht in den Fruchtwechsel gezogen wurden.

Wir kamen zu einem Acker, der gerade gepflügt wurde. Die Dammerde ist eine vortreffliche Mischung von Erdarten, mürb, und hinlänglich bündig, ohne zu zäh oder zu lose zu sein. Sie mag etwa 1 ½ — 2 Fuß tief sein; die Unterlage ist ein Gerölle aus kleinen Bachsteinen. Ich sah Cinquantinpflanzen, mit zwei Blättern, die erst vor fünf Tagen gesäet worden waren: eine merkwürdige Schnelligkeit des Wachsthums!

---

27. Juni.

Zweite Fahrt nach Monza. Beschreibung des Bodens und der Bewirthschaftung des königl. Parkes. Große Maulbeerpflanzungen. Königl. Baumschule.

Fahre nach Monza.

Der Wirthschaftsdirector, Herr Baffa, führte mich heute im Wagen im Parke herum, um mir die Wirthschaft dieser großen Fläche zu zeigen. Außer den zwei Lustschlössern, deren ich bereits

früher Meldung gemacht habe, sah ich heute noch mehrere andere Lustgebäude; einen Pavillon, ein Gartenhaus, und dann auch Wohn- und Wirthschaftsgebäude für die Colonen.

Der Boden des Parkes ist das Flußbett des Lambro, der mitten durchfließt. Mehr als ¾ der ganzen Fläche ist leichter, sandiger, größtentheils mit Steingeröll gemengter Boden. Nur ein kleiner Theil des Parks ist gegenwärtig bewässert; ich zweifle aber keinen Augenblick, daß nicht ein viel größerer Theil bewässerungsfähig ist. Ob es mit dem Zwecke des Parks vereinbarlich ist, die Bewässerung auszudehnen, weiß ich nicht.

Das Hauptgetreide ist Winterroggen, der dem leichten Boden am besten zusagt, und von den Hasen am wenigsten leidet, die den Weizen, wie Herr Bassa sagt, nicht aufkommen lassen. Mich zogen bei dieser Fahrt vorzüglich die schönen Reihen von Maulbeerbäumen an, die nach allen Richtungen seit zehn Jahren gepflanzt worden, und mit der größten Sorgfalt gepflegt und meisterhaft beschnitten sind. Ich nehme keinen Anstand zu behaupten, daß Herr Bassa die Cultur der Maulbeerbäume am besten versteht.

Außer den Maulbeerbäumen interessirten mich die neuen Weinpflanzungen. Eine kleine Partie ist auf einem Hügel, der übrige Theil in der daran stoßenden Ebene. Die Reben im Ackerlande werden nicht auf Bäume gezogen, sondern mit Pfählen unterstützt. Eine Reihe von der andern ist 12 Braccia; in der Linie ist eine Rebe von der andern einen Fuß weit entfernt. Der größte Theil dieser neuen Weinanlagen besteht erst seit acht Jahren, und man ist daher gegenwärtig noch nicht im Stande, von den Ergebnissen zu reden.

Im Parke sind große Partien mit schönem, hochstämmigem Holze bewachsen, die mich sehr überraschten, da ich mich jäh in die dichten Wälder der Heimath versetzt sah.

Nach vollendeter Tour durch den Park setzte ich in der Wirthschaftskanzlei die jüngsthin begonnenen Auszüge fort, um mich über die Größe der hiesigen Colonialansitze, ihre Pachtabga-

ben, und über das Weinerträgniß der berebten Äcker vollkommen zu belehren.

Vor der Stadt, gegen Mailand zu, ist eine öffentliche Baumschule — Vivajo — von 110 Pertiche Flächeninhalt (12½ Joch), die ganz bewässerungsfähig, und in musterhafter Ordnung erhalten ist. Sie ist vorzüglich zur Hervorbringung von Zierdebäumen bestimmt. Mehrere amerikanische Fichtenarten, die in Töpfen aus Samen gezogen, und später in den Boden versetzt werden, finden reißenden Absatz, obschon sie sehr theuer verkauft werden. Cypressen tragen am meisten ein. Ein Exemplar der Cupressus disticha wächst zwar in einem Teiche, allein sie kümmert offenbar; ein anders Exemplar steht auf einer geringen Anhöhe, neben einem fließenden Wasser, und sieht frisch und gesund aus, woraus hervorgeht, daß dieser Baum, gleich allem Nadelholz, nur trocknen Boden liebt.

Vom Morus macrophylla des Professors Moretti will der Gärtner bemerkt haben, daß er der Kälte nicht so gut widersteht, wie der gemeine Maulbeerbaum; allein ich halte solche Behauptungen noch für zu voreilig, da wir diese neue Art nur erst seit wenigen Jahren kennen gelernt haben.

---

28. 29. Juni.

Bemerkungen über die Kirchen in Mailand.

Am Abende besuchte ich mehrere Kirchen, die an und für sich, und mit den meisten Kirchen in Deutschland verglichen, schön und reich sein mögen; gegen die Kirchen in Venedig aber, wie ich bereits erwähnt habe, kaum bemerkt zu werden verdienen.

---

30. Juni.

Reise nach dem Lago maggiore, dann über Varese nach Como und zurück nach Mailand. Ansicht des Landes über Rho. Bodenbeschaffenheit. Cultur. Menge von Stadtähnlichen Ortschaften. Lange Wasserführung des Diotti. Heide von Gallarate. Sesto Calende am See. Fahrt mit dem Dampfschiffe nach den Borromeischen Inseln. Ansicht der Ufer des Lago maggiore. Menge der Ortschaften. Beschäftigung der Menschen. Schöne Aussicht von Isola bella und Isola Madre. Kunstschätze des Pallastes auf Isola bella. Garten dieser Insel. Cultur der Pomeranzen und Limonien in diesem Garten.

Da ich die bewässerten Gegenden der Lombardie nun so ziemlich kennen gelernt hatte, schien es mir nothwendig eine Tour durch die trockne Ebene zwischen Mailand und dem Hügellande, und dann durch dieses selbst bis zum Fuße der Alpen zu machen, um mir eine vollständige Kenntniß des Landes und des darin Statt findenden Betriebes der Landwirthschaft zu erwerben.

Zu diesem Behufe trat ich heute eine Reise an, bei der ich das Land zwischen Mailand und dem Lago maggiore, dann die Inseln dieses Sees; hierauf das Land zwischen dem Lago maggiore und dem Lago di Como, und endlich jenes zwischen Como und Mailand, besehen will.

Ich fuhr früh Morgens von Mailand weg; und ergötzte mein Auge an dem Anblicke der sorgfältigen Gartencultur, die auf den Äckern Statt findet, die hart vor der Mauer der Stadt, und besonders hier längs der Simplonstraße Statt hat. Ganze Ackerbeeten waren voll Gemüse aller Art: Zwiebel, Pori; Spargel u. s. w. Die Maulbeerbäumchen machen in diesen Gärten einen stehenden, sehr bedeutenden Artikel.

Bis Rho sieht man gewässerte Wiesen, auch fand ich in diesem Orte noch einige Wasserquellen zur Bewässerung aufgedeckt; weiter fand ich bloß trocknes Land, bis man in die Niederung des Olona kommt, wo man wieder viele und schöne Wiesen und hohe Bäume antrifft.

Die Natur des Bodens wechselt in dieser Ebene sehr schnell,

bald ist es ein schwerer, tiefer Boden, und bald sieht man wieder unter der seichten Dammerde das darunter liegende Steingeröll.

Die Felder sind gut cultivirt und allenthalben mit Maulbeerbäumen besetzt, die in dieser Gegend offenbar als das vorzüglichste Bodenerzeugniß angesehen werden müssen. Um Rho und von da bis Gallarate sind alle Äcker mit Maulbeerbäumen besetzt, die in diesem trocknen, mehr leicht als schwerem Boden gut gedeihen und kräftig wachsen. Der größte Theil dieser Bäume ist noch jung, so daß wohl 100 junge, d. h. 10 bis 20jährige, gegen einen 30jährigen oder älteren Baum zu stehen kommen. Der klarste Beweis, wie sehr in der neuesten Zeit die Cultur der Seide in diesem Lande sich vergrößert.

Die Straße führt durch mehrere kleine Örter, die aber, wie überall in der Lombardie, das Ansehen und die Form von Städten haben. Die Häuser sind allenthalben in gutem Zustande und die Spuren der Wohlhabenheit sind nirgendwo zu verkennen. Bis Gallarate sieht man auch viele und schöne Landhäuser.

Bei Legnano fängt das Land an hügelig zu werden. Ehe man zur Brücke kommt, die über den Olona führt, sah ich einen Wassercanal, von dem man mir sagte, daß er einem Privaten: Diotti, gehöre, der das Wasser in demselben bis in die Nähe von Mailand führte. Da die Quantität Wasser, die diesen weiten Weg macht, zu unbedeutend ist, so zahlten sich die Kosten des Ausgrabens, der Grundablösungen und der Aufsicht nicht genügend, und der Unternehmer soll darüber sein Vermögen verloren haben.

In der Nähe von Bustoarsizio, und weiter gegen die Berge, werden solche Stellen, die sich nicht wohl zu Äckern verwenden lassen, mit Kastanien bepflanzt, die man als Niederholz behandelt und alle 5—6 Jahr abhauet. Das Holz wird zu Weinpfählen verwendet, und Jedermann weiß, welch' große Vorzüge es zu dieser Benützung vor allen andern Holzarten hat.

Man pflügt hier noch viele Felder auf, um sie mit Hirse

oder Cinquantin zu besäen; zur letztern Frucht wird der Dünger mit den Händen in die Furchen des Pfluges gelegt. Den Pflug sah ich nicht selten bloß von einem einzigen Ochsen ziehen. Der Boden ist sandig und sein Zusammenhang setzt dem Pfluge nur geringe Hindernisse entgegen.

Die Heide (Brughiera) von Gallarate ist nicht mehr sehr groß; sie wird durch jährlich fortgesetzte Beurbarung des Bodens verkleinert. Der Maulbeerbaum ist die wichtigste Pflanze dieser dürren Ebene, und trägt am meisten dazu bei sie in urbaren Zustand zu versetzen.

Gleich außer Gallarate beginnen die Hügel, die hier herum mit Weinreben, auf niedere Geländer ausgebunden, bepflanzt sind.

So wie man von hier einen etwas höhern Hügel hinankommt, der sich von der andern Seite in das Thal des Ticino verflächt, trifft man auf einmal Föhren und Birken an, welche Bäume aber sogleich wieder verschwinden, als man 15—20 Klafter tiefer hinabkommt. Diese Bäume sind wohl die Überbleibsel eines größern Waldes, der in der Vorzeit hier bestand; sie zeigen nebstbei auf die Natur des Bodens und sein Clima, das bedeutend kühler ist, als in der Ebene von Mailand; denn hier schneidet man erst den Weizen, und der Mais ist noch weit entfernt die Spitzen der männlichen Blüthen zu zeigen.

In Sesto Calende, einem kleinen Orte am Ausfluß des Sees, bestieg ich das Dampfschiff, mit dem ich nach Isola bella fuhr.

Das Ufer des Lago maggiore an der piemontesischen Seite, wo die Straße nach dem Simplon hinläuft, ist sehr schmal; die untere Seite des Berges ist mit Weinreben cultivirt, die höher gelegene zeigt Wiesen, Weiden, Wald und obenauf Alpen.

Überhaupt habe ich hier und in der ganzen Umgebung dieses Sees gefunden, daß die Leute klug genug sind, den Ackerbau nicht in die steilen Berge hinauf auszudehnen, wo er mit tau-

send Gefahren zu kämpfen hat, und seine Unternehmer für ihre Mühe nicht lohnt.

Die lombardische Seite des Sees wird durch ein Mittelgebirge begränzt, das ebenfalls nur an der untern Seite cultivirt ist.

Bei der Beschränktheit des culturfähigen Bodens, welche nur einer kleinen Menge Menschen in der Umgebung des Sees Nahrung gewährt, muß die große Menge von Städten, Märkten, Dörfern, ansehnlichen Häusern und Pallästen auffallen, die man auf beiden Ufern, vorzüglich aber am piemontesischen sieht, und es drängt sich unwillkührlich die Frage auf, wie eine so große Bevölkerung leben kann, und welche Mittel ihr zu Gebote stehen, sich zu solchem Wohlstande zu erschwingen, wie er aus ihren Wohnungen ersichtlich ist. Auf meine Fragen über die Eigenthümer derselben, antwortete man mir, daß ein Theil der Häuser, vorzüglich der zerstreuten, reichen Leuten der unteren Gegend gehörte, die im Sommer oder Herbst hieher kämen einige Wochen hier zuzubringen; ein anderer Theil, vorzüglich der in den Ortschaften angehäuften, gehöre Handwerkern, Künstlern, besonders aber Handelsleuten, und nur der kleinste Theil sei von eigentlichen Landwirthen bewohnt. Der Handel scheint hier von großer Bedeutung zu sein, sowohl mit den Producten der Umgebung des Sees: gehauenen Steinen, Kalk, Holz und Holzwaaren, als noch vielmehr mit den Producten Italiens nach der Schweiz und nach Frankreich. Weizen, Reiß, Wein, Käse, Seide, Leder kommen auf dem T i c i n o herauf und werden hier umgeladen und verschickt; was dagegen eingeführt wird, weiß ich nicht; denn die Einfuhr von Fabricaten aller Art ist nicht erlaubt, und Colonialwaaren kann man über den Simplon nicht mit Vortheil aus Frankreich nach Italien führen. Es besteht hier wohl derselbe Handel, der alle Gränzörter bereichert, in dem alle Einwohner interessirt sind, und von dem Niemand öffentlich redet.

Allein alle Zuflüsse und Hülfsquellen, welche Handel, Industrie und Landwirthschaft hier gewähren, sind doch zu be-

schränkt, um einer so großen Bevölkerung die erforderlichen Erhaltungsmittel zu verschaffen; und es muß jährlich ein großer Theil der Einwohner auf mehrere Monate, ein anderer für immer auswandern. Im Frühling ziehen aus den Umgebungen des Sees viele Hunderte von Menschen aus, um als Maurer, Steinmetzen, Kellner, Köche oder herumwandernde Krämer u. s. w. in Italien, in der Schweiz, ja wohl selbst in Deutschland und Frankreich Verdienst zu suchen. Sind diese Menschen verheirathet, so kehren sie von Zeit zu Zeit zurück, um ihren Gewinn der Familie heimzubringen; sind sie ledig, so bleiben sie bis ins Alter in der Fremde, aber dann kehren sie wieder heim, um hier ihre Tage zu beschließen. Von früher Jugend zu Entbehrungen und zur höchsten Frugalität angewöhnt, fällt es diesen Menschen in der Folge nicht schwer, bei mäßigem Verdienste Ersparnisse zu machen und sich in Wohlhabenheit, und nicht selten in Reichthum zu versetzen, den sie sicher dazu verwenden, sich um schweres Geld in der Heimath eine Besitzung zu kaufen, oder ein Haus zu bauen, oder das väterliche zu vergrößern oder zu verschönern.

Die Fahrt von Sesto Calende über Arona, einem freundlichen Städtchen, in dessen Nähe die colossale Statue des heiligen Cardinals Borromeo vom Hügel herabsieht, bis hinauf zu den Borromeischen Inseln, gewährt einen der schönsten Anblicke in der Welt und ist mit Recht von allen Reisenden hochgepriesen worden. Man stelle sich einen großen, 2 bis 5 italienische Meilen breiten und 30 Meilen langen, einen Winkel bildenden See vor, der mit hohen Bergen umgeben ist, die mit Wäldern und Weiden bedeckt sind, und deren Höhen als Alpenweiden benützt werden, hinter denen, gegen den Gotthard, höhere, aber schneelose Alpen; gegen Domo d'Ossola aber der ganz mit Schnee bedeckte Simplon hervorragt, der nur wenige Stunden vom Ufer entfernt zu sein scheint, und in gerader Linie es auch nur ist. Nun füge man diesem Bilde hinzu, daß die Ufer dieses großen Sees von Städten, Dörfern und freundli-

chen Landhäusern gleichsam bedeckt, und daß die nächste Umgebung der Ortschaften, die letzten Abhänge der Berge, mit Reben, Obst- und Kastanienbäumen bepflanzt sind, und man wird sich überzeugen, daß die großartige Ansicht, welche der See mit den ihn umgebenden Bergen und Alpen gewährt, durch die Erzeugnisse der menschlichen Cultur, die man am Saume des Ufers bemerkt und die den See wie ein schöner Kranz umgeben, ungemein verschönert und ein Bild dargestellt wird, das man nicht satt wird anzuschauen.

In der Nähe der Borromeischen Inseln kam dem Dampfschiffe ein Boot entgegen, das mich aufnahm und nach Isola bella führte. Wenn ich mich schon früher durch den höchst malerischen Anblick der Landschaft, die sich mir bei dem freundlichsten Wetter und im Schmucke der herrlichsten Vegetation darstellte, in eine höhere Stimmung des Gemüthes versetzt befand, so ward diese noch mehr gesteigert, als ich auf Isola bella ans Land stieg, und die Wirklichkeit dem Bilde entsprechend fand, das ich mir von früher Jugend an von dieser freundlichen Insel entworfen hatte. Ich schwelgte mehrere Stunden in dem Anblicke der unübertrefflich schönen Aussicht, die man von der Höhe des Gartens, von den Terrassen und Fenstern des Pallastes über den See, das Land, die Städte, die Berge und Alpen hat, und ließ mich dann nach Isola Madre hinüberführen, um auch von jenem Puncte den See zu übersehen. Ich blieb da so lange, bis sich der Himmel ganz mit Sternen überzogen hatte. Die Rückkehr nach Isola bella in der heitern, stillen Nacht, in der frischen Luft, die auf den heißen Tag folgte, vollendete das Vergnügen dieses Tages, den ich unter die angenehmsten meines Lebens zähle.

Das Vergnügen, das uns der Anblick der Landschaft gewährt, wird nicht wenig gesteigert durch den Anblick des Feenpallastes und Gartens auf Isola bella. Wenn eine der reichsten Familien des Landes einen bedeutenden Theil ihrer jährlichen Einkünfte seit ein Paar Jahrhunderten darauf verwendet,

einen Pallast zu verzieren und mit allem auszuschmücken, was die Künste der Malerei und Bildhauerei zu liefern vermögen, so kann man sich vorstellen, wie sehr die Bewunderung und das Erstaunen gesteigert wird, wenn man die Zimmer dieses Pallastes durchwandelt und die zehn Terrassen emporsteigt, die den Garten bilden. Über das, was man in Isola bella und Isola Madre an Gemälden und Sculpturarbeit sieht, muß ich meine Leser an andere Schriftsteller anweisen, die hierüber mit Sachkenntniß ausführlich gehandelt haben; für den Zweck der gegenwärtigen Schrift ziemt es sich nicht, diese Gegenstände näher zu beschreiben und ihren Werth zu beurtheilen, wenn ich auch ein größerer Kunstkenner wäre, als ich es wirklich bin.

Die Terrassen des Gartens sind allenthalben mit Limonien und Pomeranzenbäumen bedeckt, deren Äste auf dem an der Mauer befestigten Geländer ausgebunden sind. Sieht man diese Bäume in freier Luft hier stehen und betrachtet man von der andern Seite die Nähe der schweizerischen, wallisischen und piemontesischen Alpen; sieht man das Haupt des nahen Simplon mit ewigem Schnee bedeckt; so weiß man sich diese Widersprüche anfänglich nicht zu erklären, bis man hört, daß sich das Wachsthum der Pomeranzen in freier Luft, und ihre Ausdauer im Winter sehr natürlich erklärt, indem die untersten, dem See zunächst gelegenen Terrassen im Winter eine hölzerne Verkleidung bekommen, die sie vor Kälte schützt, und die es möglich macht, daß der Raum, in dem sich die Bäume befinden, selbst geheizt werden kann, und daß die Bäume in den höheren Terrassen sammt und sonders mit Stroh eingebunden, und noch überdieß durch vorgelegte Strohdecken vor der unmittelbaren Einwirkung der Kälte geschützt werden. Der Gärtner gab mir von der Temperatur der Atmosphäre während der Wintermonate eine Beschreibung, die mit der Lage dieses Ortes, seiner Höhe und der Nachbarschaft mit den Alpen völlig übereinstimmte: er sagte mir, daß nicht selten, ja wohl jährlich, ein Fuß hoher Schnee fällt, daß derselbe im Jahre 1827 3 Fuß hoch war, und daß die Kälte oft

so stark ist, daß selbst der Lorbeerbaum darunter leidet. Indessen gedeihen doch eine Menge südlicher Pflanzen im Freien, wenn sie auch im Winter gedeckt werden müssen.

1. Juli.

Fahrt nach Laveno über den See. Ansicht des Landes von hier bis Varese. Beschreibung der Wirthschaft des Herrn Foscarini.

Gleich nach Aufgang der Sonne fuhr ich von Isola bella nach Laveno. — In einer ganz anderen und viel schöneren Beleuchtung zeigten sich jetzt die Borromeischen Inseln mit den Städten Intra und Palanza, und nichts übertrifft die Schönheit, mit der sich im Hintergrunde die hohen Firsten des Simplongebirges darstellten. Hundertmal erwachte in mir der Wunsch, auch da zu wohnen, um den Anblick dieses reizenden Bildes mein Lebelang zu genießen. Ich dachte nicht gleich, daß das Glück des Menschen weniger von der Schönheit einer Gegend, als vielmehr von unseren gesellschaftlichen Verbindungen, und von dem Verkehre mit unseren Freunden, die gleiche Sitte und Neigungen mit uns theilen, abhängt, und daß der Anblick eines schönen Bildes uns sehr bald gleichgültig wird.

Laveno ist ein kleines Städtchen am Abhange eines steilen hohen Berges. Es war gerade Jahrmarkt und ein großer Zusammenfluß von Menschen, die kauften und verkauften. Getreide und Schweine waren die vorzüglichsten Marktartikel.

Die Ansicht des Landes von Laveno bis Varese, längs eines schmalen, sich allmählich erweiternden Thales, war mir besonders angenehm, da sie mir eine Abwechslung gegen die ermüdende Einförmigkeit des Anblickes der weiten Ebene gewährte.

Der Weg führt durch eine Gegend, die stark mit Bäumen bepflanzt ist. Die vielen und großen Nußbäume, aus deren Früchten man Öl preßt, die Kastanien, und andere gemeine Bäume, verzieren die Hügel und beschatten die Straße, die

sich längs den Hügeln nach aufwärts zieht, bis man auf die Höhe gelangt ist, von der man abwärts in das Thal von Varese kommt.

Die Cultur der Felder ist die gewöhnliche: Weizen und Mais, Maulbeerbäume und etwas Weinreben. Man fährt durch eine Menge von Ortschaften, die stark bevölkert sind, und in denen ich allenthalben die Kennzeichen der Wohlhabenheit vorfand, die hier bloß allein vom Landbaue herrührt, da Handel und Industrie diesen Gegenden fremd sind.

Kaum war ich in Varese angekommen, so beeilte ich mich die Briefe abzugeben, die man mir in Mailand übergeben hatte. Einer der Herren, an den ich addressirt war, substituirte einen andern, und ich glaube, ich darf mir zu diesem Wechsel Glück wünschen, denn der Substitut, — Herr Castiglioni, Besitzer einer Seidenspinnerei und einiger Grundstücke in der Nähe der Stadt, war bemüht mich überall hin zu führen, wo er glaubte, daß für mich etwas Interessantes zu sehen oder zu hören sei.

Unser erster Gang war, die Besitzung des berühmtesten hiesigen Landwirthes, Herrn Foscarini, zu sehen, die etwas mehr als eine italienische Meile von der Stadt entfernt, am Abhange gegen den See von Varese liegt, und früher der Abtei della S. S. Trinità gehörte. Es ist eine Besitzung von 1457 Pertiche = 165 ⅔ Joch, die in 7 Besitzungen oder vielmehr Colonien eingetheilt ist. Es that mir leid, Herrn Foscarini nicht zu Hause angetroffen zu haben, weil ich mir von seinen Mittheilungen und Ansichten großen Vortheil für meine Belehrung versprochen hatte; und obgleich sich sein Verwalter alle Mühe gab, mir über meine Nachforschungen Aufklärungen zu verschaffen, so konnte er mir den Besitzer doch nicht ersetzen.

Die Cultur der Maulbeerbäume und der Weinreben wird hier besonders gut verstanden, wie der Leser in den betreffenden Abschnitten, die von diesen Culturzweigen handeln, näher angegeben finden wird.

Die meisten Maulbeerbäume, die ich hier sah, waren 10—15 Jahr alt. Ältere Bäume sah ich nur wenige, zum Beweis dessen, daß erst seit dieser Zeit die Seidencultur mit verdoppeltem Eifer und zunehmender Ausdehnung betrieben wird.

Der Boden dieser Wirthschaft besteht aus einem fruchtbaren Lehm, der nicht sehr bündig ist. Die Lage ist gegen Westen abhängend.

---

2. Juli.

Kurze Lebensbeschreibung des Grafen Vincenz Dandolo. Besitzungen, die Dandolo in Varese gehören. Seidenspinnereien. Besitzung Medici. Besitzung Mainatti.

Varese ist für die Landwirthe dadurch berühmt geworden, daß der Graf Vincenz Dandolo hier wohnte, hier seine Versuche über die beste Art die Seidenraupen zu pflegen anstellte, und hier sein classisches Werk: Dell' arte di governare i bachi da seta, so wie die nach seinem Tode von seinem Sohne, unter dem Titel: Opera postuma, herausgegebenen kleineren Abhandlungen über verschiedene Gegenstände der Land- und Staatswirthschaft schrieb, in denen er mehr positive Kenntnisse und einen richtigern practischen Sinn entwickelt hat, als alle italienischen Schriftsteller, die bisher über Landwirthschaft geschrieben haben. Ich erinnere mich kaum eines Buches, das mich mehr angezogen hätte, und es macht den Italienern wenig Ehre, daß dieß Werk weniger bekannt und verbreitet ist, als es sein innerer Werth verdient; was ich daraus schließen muß, weil noch immer die erste Auflage nicht vergriffen ist.

Dandolo war im Jahre 1758 zu Venedig geboren, und starb in Varese im Jahre 1819. Bis zum Jahre 1796 war er der Welt durch seine Übersetzungen der französischen Chemie bekannt, die kurz nach einander mehrere Auflagen erhielten. Er war Apotheker und erwarb sich durch seine in ganz Italien und in der Levante berühmten und gesuchten Mercurialpräparate ein

bedeutendes Vermögen. Nachdem die alte Regierung im J. 1796 durch Bonaparte über den Haufen geworfen und eine neue Regierungsform eingeführt worden war, wurde Dandolo zum Mitglied der neuen Regierung gewählt. In der Folge wurde er mit mehrern andern seiner Collegen nach Paris geschickt, um bei dem Directorium Vorstellungen gegen die drückenden Maßregeln zu machen, die man gegen das Land verhängte. Hier ward er mit den damaligen Machthabern bekannt, die ihn bestimmten sein Vaterland zu verlassen und eine Stelle im großen Rathe der neugeschaffenen cisalpinischen Republik anzunehmen. Seine von Venedig hieher übertragenen Capitale verwendete er dazu, sich eine Besitzung in Varese zu kaufen, die er aber nur kurze Zeit genießen konnte, weil ihn der im Jahre 1799 ausgebrochene Krieg nöthigte nach Frankreich auszuwandern, von wo er nach dem Frieden von Luneville wieder nach Varese zurückkehrte. In den folgenden Jahren gab er sich viel mit der Einführung der spanischen Schafe ab, und schrieb im Jahre 1804 über die Zucht dieser Thiere ein kleines Werk. Im Jahre 1806 ward er seinen ländlichen Geschäften entzogen, und als Gouverneur nach Dalmazien gesendet, wo er bis zum Preßburger Frieden 1809 blieb, zufolge welchem Dalmazien von dem Königreiche Italien abgerissen und den illyrischen Provinzen einverleibt wurde. Man ernannte ihn nun zum Senator des Königreichs Italien, was er bis zur Auflösung desselben blieb. Seitdem er aus Dalmazien zurückgekommen war, verließ er Varese nur zeitweise, wenn ihm irgend ein besonderes Geschäft aufgetragen ward. Die letzten zehn Jahre seines Lebens widmete er sich fast ganz der Landwirthschaft, und in diese Periode fallen seine Werke über die Cultur der Kartoffeln, über den Traubensirup, über die Behandlung der Weine und über die Wartung der Seidenraupen.

Durch dieß letztere Werk erregte er die Aufmerksamkeit aller Italiener, denn er zeigte durch die Darlegung unumstößlicher Thatsachen den ungeheuren Vortheil, den dieser Zweig der Landwirthschaft gewährt, und wie es möglich wird, dem größten Theile der

Gefahren auszuweichen, von denen die Seidenraupen bei der gemeinen Behandlung bedroht sind; und was man auch immer gegen die von ihm in Antrag gebrachten großen Raupenhäuser (Bigattiere) sagen mag, und so schlimm das Beispiel ist, das sein eigener Sohn gibt, der die große Bigattiera seines Vaters nach seinem Tode leer stehen läßt, so scheinen mir doch die Gründe richtig, welche Dandolo bestimmten sie in Antrag zu bringen; und wenn die Ausführung nicht überall oder nicht alle Jahr den Erwartungen entsprach, so muß der Grund in der unvollkommenen Ausführung und in dem Übersehen nachtheiliger Einflüsse gesucht werden.

Die Besitzungen Dandolo's sind rings um Varese in verschiedenen Orten zerstreut. In der Stadt selbst hat sich der verstorbene Graf von Grund aus ein neues, sehr schönes Haus mit zwei Stockwerken gebaut, das nicht groß aussieht, denn es ist nur 26 Ellen breit und 27 Ellen lang, in seinem Innern aber eine so wohl überdachte, gute Einrichtung hat, daß man über die Menge-Wohnungen und die Gemächlichkeiten, die aus der Verbindung derselben hervorgehen, in Erstaunen gesetzt wird. — Sollte ich ein neues Haus bauen, so würde ich keinen Anstand nehmen dieses Modell blindlings nachzuahmen. — Das Haus liegt auf einer Anhöhe, und unter demselben ist ein neuer Garten angelegt.

Außer diesem Hause und einigen andern, die zu Wohnungen vermiethet sind, besitzt der Graf eine kleine Wirthschaft von 50 Pertiche 19 Tavole = 5¾ Joch, die früher einem Kloster — Abazzia all' Annunziata, gehörte, die er im J. 1810 gekauft, und in der er seine große und kleine Bigattiera aufgestellt hatte.

Gegenwärtig wird dieß Grundstück größtentheils als Ackerland, und nur zum kleinen Theil als Garten benützt und ist allenthalben mit Maulbeerbäumen bepflanzt.

Es that mir leid, den gegenwärtigen Besitzer nicht in Varese getroffen zu haben; er wohnte mit seiner Frau in einem et-

was entfernten Landhause, al Deserto. Sein Verwalter ertheilte mir aber alle zu seinem Gebote stehenden Aufschlüsse mit der größten Unbefangenheit und führte mich überall herum. Ich verdanke ihm viele Nachrichten über die hiesigen Pachtbedingungen, über den Preis des Maulbeerlaubes, über den Ertrag der Galetten, den die Colonen liefern, so wie über die Ursachen, die den gegenwärtigen Besitzer bestimmten, die eigene Seidenerzeugung auf eine unbedeutende Quantität herabzusetzen.

Mein Begleiter führte mich nun in zwei Seidenspinnereien — Filande. Die eine gehört Herrn Rubbioni; sie hat 48 Haspel und verarbeitet 40,000 Pfund Galetten; die andere gehört Herrn Giudici, sie hat 42 Haspel und verarbeitet 36,000 Pfund Galetten. Eine solche Filanda ist ein gedeckter Gang zu ebener Erde, der einen länglichen Saal vorstellt. Zu beiden Seiten sind die Kessel mit dem heißen Wasser, in denen die Galetten schwimmen, die abgesponnen werden, und in der Mitte ist ein freier, breiter Gang. Jeder Kessel hat eine Meisterinn und eine Dienerinn; die erstere sorgt, daß fortwährend die Galettenfäden sich in einen Spinnfaden verbinden; die andere dreht den Haspel, auf dem der Faden aufgewunden wird. Wenn 80 bis 100 Weibspersonen in einem nicht sehr großen Locale beisammen sind, die jüngern singen, die ältern laut schwätzen, so gibt dieß mit dem Schnurren der Haspeln einen bedeutenden Lärm, der mir aber nicht unangenehm dünkte, da er nur die Wirkung fröhlicher Thätigkeit ist. Man zeigte mir die Magazine für die Galetten, so wie für die gesponnene Seide, die sich in den langen, goldgelben, glänzenden Strähnen schön darstellt.

Von den Spinnereien führte mich mein Begleiter über eines seiner Felder, das er vor fünf Jahren mit Maulbeerbäumen besetzt hatte, die jetzt schon 5—5 ½ Wiener Zoll Durchmesser hatten, nach Indunno in die Besitzung Medici, wo ich trefflich ausgeführte neue Anlagen von Maulbeerbäumen und Ronchi sah. Die Maulbeerhecken — Siepi — stehen schön und sind mit großem Fleiße cultivirt. Die Besitzung liegt auf einem ziem-

lich hohen Hügel, der eine schöne Aussicht gewährt; der Boden ist tief, mäßig bündig, die Lage gegen Süden abhängend.

Die Besitzung Mainatti, die wir hierauf besuchten, liegt unter der vorgenannten; sie enthält nur 140 Pertiche = 15,91 Joch und ist ganz mit einer Mauer umgeben. Der Besitzer ist der Vater der berühmten Straßenbauer, die mehrere Straßen in Piemont und Frankreich anlegten. Bei uns haben sie die Straße über den Splügen gemacht. Der Boden dieser Besitzung ist seit wenigen Jahren mit großem Fleiß in einen Ronco umgewandelt worden. Die Terrassen sind 7—8 Schuh breit, die Stützmauern sind 3—4 Schuhe hoch.

In den beiden Besitzungen war man bemüht, mir alle Aufschlüsse zu geben, deren ich bedurfte, und mich eben so artig als unbefangen zu behandeln.

---

3. Juli.

Gang auf den Sacro Monte di Varese. Triumfthore und Capellen vom Fuße des Berges bis zur Kirche. Aussicht von der Höhe über das Land und die Berge. Fahrt nach Como. Beschaffenheit des Bodens zwischen Varese und Como. Ansicht des Landes.

Die Witterung ist sehr heiß und die Sommerhitze im freien Felde unter den Mittagsstunden kaum auszuhalten. Ich bin daher heute schon um 4 Uhr Morgens aufgestanden, um mich während der kühlen Tageszeit auf den Sacro Monte, einen Wallfahrtsort in der Nähe von Varese, zu begeben.

Die Kirche liegt auf einer bedeutenden Anhöhe, und ist mit mehreren Häusern und einem Kloster umgeben, so daß der Ort fast einem Städtchen von weitem gleich sieht. Am Fuße des Berges passirt man ein Triumfthor und in der Folge noch vier andere, zwischen denen 14 Capellen erbaut sind, die man als eben so viele, von Stein errichtete Kunstbauwerke betrachten muß; denn jede Capelle ist in einem andern Style erbaut, und man hat nichts gespart sie mit Säulen und allen andern Ver-

zierungen möglichst auszuschmücken. Diese Capellen enthalten bemalte Figuren aus Holz oder Thon, Scenen aus dem Leben und Leiden Jesu darstellend. In vielen dieser Figuren sind die Leidenschaften mit solcher Wahrheit des Ausdruckes abgebildet, daß sie als wirkliche Meisterstücke gelten können.

Die Triumfbögen und Capellen sind laut einer Aufschrift im J. 1610 gebauet worden. Das Geld hiezu verschaffte ein Capuziner, der als Prediger im Lande herumzog und die Gläubigen vermochte die erforderlichen Summen beizusteuern. Die Kirche ist unansehnlich, klein und ohne reiche oder geschmackvolle Verzierung.

Der Anblick von dieser Höhe über das Land gehört zu den schönsten, die man sehen kann. Die vorliegenden mit Bäumen, Reben und Äckern bedeckten Hügel; die über denselben weithin ausgebreitete Ebene; das mit Städten, Dörfern und Landhäusern übersäete Land; die nahe gelegenen Seen von Varese, Bandello, Monate und Ternate, der im Hintergrunde hervorragende Lago maggiore mit dem Städtchen Arona, die Berge und grünen Alpen von Lugano und Como, und die mit Schnee bedeckten Alpen von Piemont, der mächtige Monte Rosa, der schneebedeckte Simplon u. s. w. erfüllten mein Gemüth abwechselnd mit Empfindungen der Bewunderung der Schönheit der Natur und des unermüdeten Fleißes der Menschen, der ein großes Land allgemach auf diese hohe Stufe der Cultur zu bringen vermochte.

Nach Tisch fuhr ich nach Como, wo ich Abends ankam.

Der Boden von Varese ist sehr abwechselnder Natur; die Hügel bestehen aus einer tiefen Schichte Lehm, die in der Niederung oft mit vielem Gerölle vermischt ist. Von dergleichen Art ist der Boden bis Como; doch schien es mir fast, als wenn er weiterweg von Varese leichter würde und mehr Rollsteine sich in demselben befänden. Es ist Hügelland, das allenthalben in seiner Mischung mehr Abweichungen zeigt, als die Ebenen oder Berge.

Die Strecke zwischen Varese und Como ist ein freundliches, gut gebautes und ungemein stark bevölkertes Land. In den

Niederungen sind Wiesen, und ein mächtiger Baumwuchs zeugt von der Fruchtbarkeit und geeigneten Feuchtigkeit des Bodens; auf den Höhen ist Ackerland mit Maulbeerbäumen. Weinreben kommen in diesem Landstriche nicht vor, außer in der Nähe einiger Landhäuser, folglich nur ausnahmweise. Rother Klee ist hier durchgehends in den Fruchtwechsel aufgenommen. Luzerne sah ich keine. Der Weizen wird so eben geschnitten. Der Mais zeigt noch nirgendwo die Rispen, war oft kaum 2 Schuh hoch und wurde erst behäuft. Ich glaube nicht, daß diese verspätete Vegetation die Folge eines bedeutend kälteren Climas, sondern vielmehr des verspäteten Säens ist, was ich für einen viel zu wenig beachteten und doch äußerst wichtigen Fehler bei der Maiscultur ansehe; denn wenn man zu spät säet, so kommt dann die Zeit der raschen Entwickelung der Pflanze in eine Periode, die gewöhnlich trocken und heiß ist; das Wachsthum stockt, wird zu oft unterbrochen; die Pflanze bleibt niedrig, schmächtig und gibt dann bei gleichen übrigen Verhältnissen des Bodens und der Düngung einen ungleich kleinern Ertrag, als wenn sie zeitlicher wäre gesäet worden. Nur wenn die Sommer mehr als gewöhnlich feucht sind, gibt in einem trockenen, warmen Clima der später gesäete Mais mit dem früher gesäeten gleichen Ertrag.

Ich fand in Como große Gesellschaft, eine Menge von Fremden aus allen Ländern. Es war im Gasthofe ein Getreibe, als wenn ich mich in dem ersten Hotel einer Hauptstadt befände. Ich bekam mit genauer Noth eine Unterkunft.

---

4. Juli.

Fahrt mit dem Dampfschiffe nach Tramezzo. Menge von Landhäusern am östlichen Ufer des Sees. Eigenthümer derselben. Von was sie sich erhalten. Bodencultur längs des Sees. Pallast Sommariva in Tramezzo. Kunstwerke, die darin gesehen werden. Villa Pliniana.

Morgens 8 Uhr fährt das Dampfschiff den See hinauf. Ich schiffte mich mit ein und fand mich in der besten Gesellschaft.

Die Ansicht des Sees von Como hat viele Ähnlichkeit mit jener des Lago maggiore, doch macht er bei weiten nicht jenen großartigen Eindruck, weil er viel schmäler und nicht so lang ist, und weil man über die erste Reihe der gäh aufsteigenden hohen Berge nicht hinaussieht. Man thut daher besser, erst den See von Como zu sehen, und dann nach dem großen See zu gehen.

In der Nähe der Stadt, und bis zur Entfernung einer Stunde, sind die Ufer des Sees voll der schönsten Landhäuser; weiter aufwärts sind sie etwas weiter voneinander angebracht, bis sie am obern Ende, wo sich der See im Winkel biegt, um bei Lecco durch den Adda auszuströmen, wieder häufiger erscheinen. Es scheint in der Lombardie zum guten Tone zu gehören, ein Landhaus, entweder an einem der beiden Seen oder in den Monti di Brianza zu besitzen. Allein bei weiten nicht alle Landhäuser gehören dem Adel und den reichen Gutsbesitzern oder Kaufleuten der Ebene; ein großer, vielleicht der größte Theil gehört den Leuten, die des Handels wegen viele Monate des Jahrs von der Familie abwesend sind, oder solchen, die hier geboren sind, gleich denen vom Lago maggiore in ihrer Jugend auswanderten und mit dem erworbenen Vermögen in vorgerückten Jahren heimkehrten, um sich hier anzukaufen und abzuleben.

Das östliche Ufer des Sees ist breiter und hat einige cultivirte Hügel, während die Berge des westlichen Ufers vom Wasser fast senkrecht aufsteigen, und daher keiner Cultur fähig sind. In den Dörfern und zerstreuten Häusern längs des ersteren Ufers ist eine sehr bedeutende Bevölkerung, die sich in derselben Lage befindet, wie die am Lago maggiore, und von Handel und Industrie mehr als von den unbedeutenden Erzeugnissen des Bodens leben muß. Die Comasken treiben besonders Handel mit Barometern, Thermometern, Brillen und Bildern, und man findet sie in ganz Europa zerstreut.

Grund und Boden ist am Ufer dieses Sees überaus theuer, nicht etwa, daß er einen so hohen Ertrag abwürfe, sondern weil er als Aufenthaltsort von den Wohlhabenden so sehr gesucht wird.

Die Hauptcultur ist der Weinbau; allein man versteht ihn nur sehr unvollkommen, und zieht so schlechte Trauben, daß der Wein, anstatt zu dem besten, vielmehr nur zu dem schlechtesten gehört; dann kommen Maulbeer- und Ölbäume. Die erstern scheinen allgemach die letztern zu verdrängen, woran Recht geschieht, denn der Ölbaum ist in diesen Gegenden nicht in einer ihm zusagenden Lage, bleibt schmächtig und dünne im Stamme und in der Beästung, und sein Ertrag kann sich mit jenem des Maulbeerbaumes nicht messen. Von vorzüglicher Wichtigkeit ist der Kastanienbaum, der nach der ganzen Länge des Sees cultivirt wird, und dessen Früchte hier das Getreide zum großen Theil ersetzen müssen. Man pfropft ihn, aber nicht mit Maroni, sondern nur mit Kastanien.

Außer diesen werden aber auch Feigen und Obstbäume aller Art gebaut, und die Zwischenräume der Reihen der Weinreben werden mit Mais, Fisolen, Weizen und zum Theile auch mit Kartoffeln bepflanzt. In den hohen Bergen wird, wie in Kärnten, der schönste Blumenkohl erzeugt.

Das Ziel meiner Seefahrt war Tramezzo. Ich stieg in Cadenabbia aus, um den Pallast Sommariva zu sehen, einige Stunden mich da aufzuhalten, und dann Abends wieder nach Como zurückzukehren.

Der Gärtner und Wirthschaftsverwalter des Grafen führte mich nicht nur im Pallaste herum, um mir die Kunstschätze desselben zu zeigen, sondern stieg mit mir alle Theile des Gartens und der damit verbundenen Wirthschaft ab, und ward nicht müde auf meine hundert Fragen zu antworten.

Im Pallaste ist eine große Menge neuer Gemälde und Bildhauerarbeiten aufgestellt, die von verschiedenen Meistern herrühren. Ich bemerke hier von den Statuen, einen Palamedes von Canova, Mars und Venus von Acquisti, mehrere Basreliefs von Thorwaldsen, die aber noch nicht aufgestellt waren. Von Gemälden gefiel mir am besten ein kleines in Öl gemaltes Stück, das einen Klostersaal vorstellt, in dem die

Mönche Arzneien bereiten, dann aus Chateaubriand's Attala die Scene, wo ein Capuziner der sterbenden Attala das Abendmahl reicht. Die meisten großen Gemälde scheinen von französischen Malern herzurühren, und stellen größtentheils nackte Göttinnen und Halbgöttinnen vor. Von Leonardo da Vinci ist hier ein weibliches Porträt, das ungemein lebendig und ansprechend ist.

So schön auch immer die Gegenden an diesem See sind, so sind sie doch, nach meiner Meinung, in gar keinen Vergleich mit jenen am Lago maggiore zu setzen: alles ist hier im verjüngten Maßstabe, was dort im Großen ausgeführt ist, und ich konnte mich beim Anblick der Umgebung des Comersees nicht erwehren ihn mit dem eines Krippels (einer künstlichen, mit Gebäuden und Städten überladenen schönen Landschaft — Presepio —) zu vergleichen.

Beim Zurückfahren sah ich hin auf die Villa Pliniana, ein an der Schattenseite des Sees, zu einem kleinen Wasserfalle hinzugebautes Landhaus, dem man diesen Namen gegeben hat, nicht weil Plinius darin gewohnt, sondern weil er in seiner Naturgeschichte die seltsame Erscheinung beschreibt, die man an einer in diesem Landhause eingeschlossenen Quelle beobachtet, deren Wasser zu bestimmten Stunden des Tags steigt und zu andern fällt. Man sagte mir, daß dieß Landhaus gegenwärtig einem Besitzer gehöret, der für dessen Erhaltung nichts verwendet, und daß man seinen Verfall befürchtet.

---

5. Juli.

Stadt Como. Domkirche. Tuchfabrik. Cultur des Bodens nächst der Stadt. Ansicht des Landes zwischen Como und Mailand. Ackern zur Saat der Hirse am Sonntag.

Die Stadt Como ist nicht groß; allein die Vorstädte sind von bedeutendem Umfange. Die Häuser sind weder schön noch

häßlich. Man sieht weder Spuren von großem Reichthum noch von Armuth. Das einzige Gebäude, das angesehen zu werden verdient, ist der Dom, dessen Façade viele Ähnlichkeit mit jener der Certosa bei Pavia hat. Die ganze Wand ist polirter Marmor mit allerlei Ornamenten; längs der Ecken herab sind Figuren. Man fing ihn, laut der Aufschrift, an zu bauen im Jahre 1396, und zum Presbyterium ward Anno 1513 der Grund gelegt.

Von Industrialwerken verdient die hiesige Tuchfabrik eine rühmliche Erwähnung. Das ganze Gebäude ist in der neuern Zeit aufgeführt worden, und man scheint nichts gespart zu haben, es mit allem zu versehen, was zum Betriebe einer großen Fabrik erforderlich ist. Ich fand da 50 Webstühle, 15 Kartätschmaschinen, 45 Tuchscheeren und 3 neue Scheermaschinen, wo das schneidende Werkzeug schneckenförmig auf einem Cilinder angebracht ist, der sich sehr schnell dreht, und zwischen zwei Flächen dergestalt an das Tuch aufliegt, daß nur ein sehr kleiner Theil offen bleibt, und den Wirkungen der schneidenden Kante ausgesetzt ist. Ich sah dieß Werkzeug in Wirkung; es dünkte mir eine sehr nützliche Erfindung, denn die Arbeit geht schnell und sicher von Statten.

Unangenehm war es mir, nur etwa die Hälfte der Webstühle und Kartätschmaschinen in Umtrieb zu finden. Es scheint, daß die hiesige Fabrik im Wettstreite mit den böhmischen Fabriken unterliegt.

Der ebene Theil der Stadtfelder hat eine sehr kleine Ausdehnung. In den Äckern wird Mais und Weizen gebaut, in die Stoppeln des letztern säet man Hirse und Cinquantin. Reben werden nicht hineingepflanzt, wohl aber Maulbeerbäume. Die nahen Hügel sind in Terrassen geformt und mit Reben bepflanzt, zwischen denen Obst-, Maulbeer- und Kastanienbäume vorkommen.

Die Hitze ist seit mehreren Tagen unerträglich, und ich hatte mich derselben wahrscheinlich zu sehr ausgesetzt. Ich fühlte mich

krank und mußte daher den Gedanken aufgeben, von hier über Bergamo nach Mailand zurückzukehren.

---

6. Juli.

Gleich außer Como, so wie man auf die Höhe kommt, *) fängt die Ebene an, die nur anfangs noch durch einige unbedeutende Hügel unterbrochen wird.

Bei Rebbio, und auch in Como selbst, sieht man frische Kohlpflanzen in die Weizenstoppeln gepflanzt; hier sieht man auch noch Weinreben, die aber weiter hinab ins Land verschwinden und den Maulbeerbäumen Platz machen, die in unermeßlicher Menge alle Felder einnehmen, und größtentheils noch sehr jung sind.

Auch sieht man viele niedrig gehaltene Maulbeerbäume, Maulbeerhecken (Siepi), die aber, wie ich bereits erwähnte, nicht Zäune sind. Man scheint die Cultur und den Schnitt dieser Bäume in der hiesigen Gegend im Ganzen gut zu verstehen, und es war hier zum erstenmal, daß ich in die gelockerte Erde rings um junge Maulbeerbäume Lupinen gesäet fand, die man nach dem Verblühn unter die Erde gräbt, damit sie dem Baume als Dünger dienen. Der gewöhnliche Fruchtwechsel ist hier der nämliche, wie zwischen Varese und Como. Der Klee stand schön, obgleich die Hitze seit mehreren Tagen sehr drückend war. Auch Lein fand ich in den Feldern, doch ist seine Cultur von keiner Bedeutung.

Der Boden wird immer besser, je mehr man sich Mailand nähert, und der Mais zeichnet sich durch seine Höhe und sein dunkles Blatt aus.

Es ist heute Sonntag. Alles Volk strömt in die Kirche; allein bei Casina Pilostrella sah ich an der Straße, und nicht 200 Schritte von der Kirche, mit 3 Pflügen ackern, um Hirse zu säen. Daß man den Esel am Sabbat aus dem Brun-

*) Der See von Como liegt über dem Spiegel des Meeres 654 Fuß Pariser Maß.

nen ziehe, damit er nicht ertrinke, ist ein Argumentum ad hominem, die Absurdität, sich an einem solchen Tage aller Arbeit zu enthalten, lächerlich zu machen; auch finde ich es nach dieser Weisung folgerichtig, daß man in regnerischer Erntezeit die schönen Tage, wenn es auch Sabbate sind, dazu verwendet, das trocken gewordene Getreide heimzuführen; warum man aber hier in Italien, zu einer Zeit, wo die Saat nicht drängt und die Witterung anhaltend heiter ist, am Sabbat ackert, wußte ich mir nicht zu erklären.

---

7. 8. 9. 10. Juli.

In Amtsgeschäften.

---

11. Juli.

Sternwarte an der Brera in Mailand. Treffliche astronomische Werkzeuge.

Der Professor Cesaris war so gefällig, mir die Sternwarte zu zeigen. Ich fand dieß Institut viel reicher mit den trefflichsten Werkzeugen ausgerüstet, als ich es mir vorgestellt hatte. Um einem Laien etwas von der Wissenschaft zu zeigen und ihm die Kraft der Sehröhre fühlbar zu machen, ließ der Professor ein an seiner Achse bewegliches Sehrohr durch den Diener vor meinen Augen richten und befahl mir dann hineinzusehen. Ich sah bei hellem Sonnenschein die Venus mit einem feinen, sichelartigen, hell beleuchteten Rande, wie den Mond im ersten Viertel, glänzen. Nachdem die Sonne untergegangen war, ließ er mich durch ein anderes Rohr den Jupiter sehen, dessen Trabanten ich wohl oft früher schon, aber nie die Querstreifen seiner Kugel gesehen hatte, die ihn von den übrigen Planeten unterscheiden. Mars stieg am Horizont herauf; er war aber noch zu wenig hoch und nur durch den Erddampf sichtlich, weßwegen er im Fernrohr keine

Scheibe bildete. Endlich richteten wir das Rohr auf den Antares im Scorpion. Ich sah aber nichts als eine mit Regenbogenfarben spielende Flamme.

---

12. Juli.

Neue Oper im Theater alla Scala. Allgemeine Bemerkungen über das italienische Theater.

Heute ward alla Scala eine neue Oper von Pacini gegeben: L'Esule di Roma. Trotz aller Bemühungen des ausgezeichneten Personals gefiel die Oper nicht, und würde ausgezischt worden sein, wenn man nicht auf die Sänger Rücksicht genommen hätte. Dieß ist die zweite neue Oper, die ich hier mißglücken sehe! — Es mag sein, daß die Musik dieser zwei, von demselben Meister componirten Opern zu wenig originell ist, um Aufsehen zu erregen; allein so schlecht ist sie nicht, daß sie verdient hätte, vor dem Publicum gar keine Gnade zu finden. Ich schreibe den größten Theil der Ursache des Mißgeschickes dieser zwei Opern der unnatürlichen und absurden Dichtung der ersten: I Cavalieri di Valenza, und dem gehaltlosen und kein Interesse erregenden Machwerke der zweiten Oper zu.

Bei dieser Gelegenheit, als gerade vom Theater die Rede ist, dürfte es meine Leser vielleicht interessiren, etwas mehr über diesen Gegenstand zu hören. Ich erlaube mir daher, hier ein Bruchstück eines Briefes anzuführen, den ich an einen Freund vor ein Paar Jahren schrieb, worin ich ihm meine Ansichten über das italienische Theater mittheilte.

»Über das italienische Theater ist wahrscheinlich von Deutschen, Franzosen und Engländern viel beschrieben worden; ich habe aber von alle dem nichts gelesen und bin weit davon entfernt, mein Urtheil über den Werth des italienischen Theaters Jemanden aufzudringen; nur den Eindruck will ich näher angeben, den es auf mich machte, als ich zuerst einer italienischen Vorstellung beiwohnte, und in wie ferne dieser Eindruck

nach einem achtjährigen Aufenthalte in diesem Lande modificirt worden ist.«

»Als ich zuerst eine italienische Tragödie aufführen sah, ward ich durch das Geschrei der Declamation, die Leidenschaftlichkeit, mit der geringfügige Gegenstände des Stückes verhandelt wurden, und die Wuth, in welche die Schauspieler bei den tragischen Momenten geriethen, fast betäubt, und der Mangel aller Natürlichkeit war in einem zu grellen Gegensatze mit der deutschen Tragödie, als daß mir die Manier der italienischen Schauspieler hätte gefallen können. Vorzüglich waren mir die Äußerungen der heftigen Leidenschaft durch Reißen in den eigenen Haaren, durch Zerbeißen des Sacktuches, durch Verzerrungen des Gesichtes und unbändiges Geschrei widerlich, und es fiel mir auf, daß das Publicum jene Scenen am meisten beklatschte, die am übertriebensten dargestellt wurden, und mir am meisten mißfielen.«

»Im Verlaufe der Jahre gewöhnte ich mich allgemach an die stärkere Erhebung der Stimme, an das mehr markirte Mienenspiel; es gefiel mir die freie Bewegung, welche die italienischen Schauspieler in einem höheren Grade inne haben als die deutschen: allein ihre Declamation im Affecte, wo sie die Wörter zu Ende der Periode schnell nacheinander herausstoßen und mit einer Cadenz enden, die Äußerungen von heftiger Leidenschaft bei dem geringsten Anlasse, und ihr unästhetisches und gemeines Benehmen bei Scenen, wo sie Zorn, Rache und Wuth äußern, mißfallen mir noch immer gleich, da sie den Forderungen, die man auf Natürlichkeit und Anstand macht, nicht im mindesten entsprechen.«

»In der Komödie ist mir sehr häufig der Mangel an Kenntniß des feineren Benehmens aufgefallen, woraus ich schloß, daß die Schauspieler in diesem Lande den Ton, Anstand und das Benehmen der gebildeten Classen der Gesellschaft nicht kennen. — Es ist etwas Allgemeines, daß man sieht, wie der Liebhaber in Gesellschaft von Damen im Zimmer den Hut auf dem Kopfe

behält; daß der Herr vom Hause sich zur rechten Hand des Fremden setzt; daß die gesammte Gesellschaft auf den Boden ausspuckt, als wäre sie in einer Dorfschenke u. s. w. — Sonst aber ist ihr Spiel rasch, lebhaft und ungezwungen.«

»Wenn man sich aber auch noch mittlerweile an die Darstellungen der Tragödie gewöhnen könnte, und die des Lustspiels besser als mittelmäßig, manchmal selbst gut fände, so kann man sich doch unmöglich an die Stücke gewöhnen, die auf den Theatern in Italien gegeben werden. In dieser Hinsicht sind die Italiener 100 Jahre hinter den Deutschen zurück; denn so ungefähr, wie die gegenwärtigen ächt italienischen Trauer- und Lustspiele sind, waren die Stücke, die man vor 50 Jahren in den kleinen Städten von Deutschland darstellte; zu welcher Zeit man aber in den großen Städten: Hamburg, Berlin und Wien das deutsche Theater schon auf jenem Grade der Vollkommenheit sah, der von dem gegenwärtigen nur wenig verschieden ist. Mit Ausnahme der Tragödien von Alfieri, die aber gleich den französischen, denen sie nachgeahmt sind, im höchsten Grade schwülstig, unnatürlich und darum langweilig sind, und einiger Komödien von Nota, sind die übrigen, den alten Goldoni nicht ausgenommen, ein Gemenge von Unwahrscheinlichkeiten, Gemeinheiten, Albernheiten, die nicht den kleinsten dramatischen Werth haben; die man nur dann erträglich, oder wohl gar schön finden kann, wenn man von Jugend auf daran gewöhnt ist, oder von nichts Besserem Kenntniß hat.«

»Es ist auffallend, wie ein Volk, das so sehr das Theater liebt, doch so wenig Theaterdichter hat, und daß sich unter diesen in der neuern Zeit im Lust- und Schauspiele Niemand einen allgemeinen Ruf, eine Classicität zu erwerben vermochte. Es sind daher die Italiener gezwungen, um nicht ewig ihre alten Stücke zu wiederholen, die besseren Lustspiele der Deutschen und Franzosen zu übersetzen, was sie auch nicht unterlassen, und es freuete mich ihre Unpartheilichkeit, mit der sie unserem Kotzebue Ehre widerfahren lassen.«

»Die Anzahl der herumreisenden Schauspielergesellschaften ist in Italien sehr groß; denn jede Stadt hat ein Theater, und ich fand in der Lombardie nicht selten unbedeutende Ortschaften, wo ich Komödienzettel angeschlagen sah. Auch sind die Eintrittspreise überall mäßig: in Venedig und Mailand nicht höher als 10, in andern Orten gar nur 8 Kreuzer, um es der gemeinsten Classe möglich zu machen, das Theater zu besuchen.«

»Ein stehendes Theater mit gewählten guten Schauspielern trifft man im lombardisch-venezianischen Königreiche weder in Venedig noch in Mailand an. Eine gute Schauspielergesellschaft bleibt selbst in Mailand nur einige Monate, während deren sie rechnen kann durch den Reiz der Neuheit viele Zuseher zu bekommen und mit der stehenden Oper rivalisiren zu können. In anderen Städten ziehen die Schauspieler ab, wenn sich das Publicum satt an ihnen gesehen hat, oder die Oper beginnt, während welcher sie entweder keinen Platz für ihre Darstellungen hätten oder zu wenig Zuspruch finden würden. — Daß heute Komödie wäre und morgen Oper, ist nicht Sitte, und in den Provinzial-Hauptstädten könnten sich zwei solche Gesellschaften nebeneinander auch nicht erhalten.«

»In Mailand und Venedig ist zwar fortwährend ein oder das andere der vielen Theater durch eine Schauspielergesellschaft besetzt (in Mailand sind häufig zwei Theater eröffnet, außer der Oper und den Marionetten), allein ich fand nicht, daß diese Gesellschaften sich durch eine höhere Kunstbildung vor jenen der Provinzialstädte ausgezeichnet hätten. Der Hanswurst, unter dem Namen Stenterello, Meneghino, Truffaldino, ist im Lustspiele noch immer die Hauptperson, und seine Späße ergötzen das Publicum (im Italienischen heißen die Schauspieler daher auch: Comici), ich hatte aber das Unglück nur höchst selten ein Salz darin zu finden.«

»Marionetten-Theater gibt es auch sehr viele; in Mailand sogar ein stehendes, und endlich ergötzt sich das Volk in den großen Städten auch am Pulcinello, um dessen Bude vor

sten. Aus derselben Ursache müssen auch jetzt die Sänger mit Kleidern bedeckt sein, die von Gold und Silber strotzen; militärische Aufzüge, doppelte Chöre, Musik auf der Bühne und im Orchester, müssen einen starken Reiz auf Gesicht und Ohr erregen, wenn die Oper gefallen und das Haus füllen soll; und wenn nicht hundert Menschen auf der Bühne sind, so nennt man die Comparserie ärmlich.«

»Die Melodie des Gesanges findet daher nur Eingang und Beifall, wenn sie mit voller, nicht selten betäubender Instrumentirung, reichen Kleidern, zahlreicher Comparserie und einer großen Menge schön gemalter Scenerie begleitet ist.«

»Aus dieser Ursache spricht das Ballet das Publicum noch mehr an, als die Oper. Hier fehlt zwar der Gesang, der keineswegs durch die Pantomime ersetzt wird; allein nebst der Musik, den reichen Kleidern, den Aufzügen, Scenerien, kommen der Tanz und die Tänzerinnen hinzu, die alle Augen entweder durch ihre Kunst oder Grazie, oder Schönheit, oder Leichtfertigkeit anziehen, und die feinen und gröbsten Sinne der Zuseher anregen. Es ist die Oper in ihrer Art schön und gewährt ein großes Vergnügen; allein sie erhält das Publicum nicht so lang während der Vorstellung in einem aufgeregten Zustande, als ein wohl combinirtes und gut ausgeführtes Ballet, wie ich bei allen Menschen und auch an mir selbst beobachtete, denn ich will nicht läugnen, daß mir das italienische Ballet, besonders in Mailand, wohl gefiel, wo nebst zwei prime Ballerine, zwölf junge, schöne Mädchen, Zöglinge des dortigen Conservatorio — einer Lehranstalt für den Tanz — als seconde Ballerine auftraten. Auch scheint die italienische Nation gewandter in der Mimik zu sein, als irgend eine andere, und ich zweifle, daß sich der gefeierten Pallerini irgend eine zweite zur Seite stellen kann; denn es scheint unmöglich, daß man auf eine vollkommnere Art mimisch einen Monolog ausdrücken kann, als es jener ist, den sie im Ballete: Romeo und Giulietta, vor dem Einnehmen des Schlaftrunkes darstellt.«

»Beschränkte sich das Ballet auf die mimische Darstellung irgend einer Geschichte, und auf graziöse, heroische oder nationale Tänze, so wüßte ich nichts an demselben auszusetzen; allein da erscheint nun ein anderer, und der kostbarste Luxusartikel, der jetzt bei keinem Ballete mehr fehlen darf, ein erster Tänzer und eine andere erste Tänzerinn, die Kunsttänze aufführen, weil die ersten Personen der Pantomime nicht tanzen. Oft sind zwei, und mit dem ersten Mimiker, drei erste Tänzer und eben so viele erste Tänzerinnen, in diesem Falle sind das erste Paar Tänzer Franzosen und das zweite Italiener. Diese Tänzer und Tänzerinnen geben fast immer nur ein Pas de deux, oder mit Zuhülfnahme der besten zweiten Tänzerinn ein Pas de trois. Solche Tänze sind aber mehr eine Probe von Kunstfertigkeit im Springen, Drehen und unnatürlichen Stellungen und Verzerrungen des Körpers, als von Anmuth und Leichtigkeit der Bewegungen, und ich habe denselben nie den geringsten Geschmack abgewinnen können. — Diese fortwährenden Pirouettes, wo sie sich zehn- und mehrmal auf demselben Beine, und immer mit größerer Schnelligkeit herumdrehen, und sich zuletzt mit einem Wurf auf beide Beine gerade vor das Publicum hinpflanzen; diese Entrechats, wo sie beim Aufspringen zweimal die Beine übereinanderschlagen, ehe sie wieder zur Erde kommen; dieses Stehen oder Laufen auf den Zehen; dieses Hinausstrecken der Beine, daß sie in eine horizontale Richtung mit dem Boden kommen, und was dergleichen Sachen mehr sind, gehören meines Dafürhaltens den Kunstspringern und nicht den Tänzern zu, und wenn man ja solche Kunstfertigkeiten zur Verzierung oder Abwechslung für nothwendig hält, so sollte man von denselben einen eben so gemäßigten Gebrauch machen, wie von dem Läufen und Trillern beim Singen.«

13. 14. Juli.

Gemälde- und Gypsabdrucksammlung in der Brera.

Diese beiden Tage habe ich ganz in Amtsgeschäften zugebracht. Nur war ich am zweiten Tage in den Mittagsstunden in der Brera, um die dortige Gemälde- und Gypsabdrucksammlung zu sehen. Die erstere ist kärglich, die zweite reich ausgestattet: indessen habe ich diese Abdrücke schon so oft gesehen, daß sie für mich wenig Interesse mehr hatten.

---

15. Juli.

Reise nach Lecco und Bergamo. Ansicht des Landes zwischen Monza, Monticello und Oggiono. Schöne Aussicht über die Ebene der Lombardie von der Kirche in Monticello. Cultur des Bodens in den Monti di Brianza. Kauf- und Pachtwerth der Gründe dieser Gegend. Oggiono. Valmadrera. Große Bevölkerung in diesem schmalen Thale.

Vom nördlichen Theile der Lombardie blieb mir noch der Strich zwischen Lecco und Bergamo zu sehen übrig, der seines großen Seidenbaues und der eigenthümlichen Art die Maulbeerbäume zu beschneiden, mit Recht berühmt ist. Da der Weg dahin durch die Brianza, oder vielmehr Monti di Brianza führt, die von den Mailändern wegen ihrer schönen Lage, ihrer guten Luft und trefflichen Cultur gepriesen werden, so erreichte ich den doppelten Zweck, wenn ich über Monticello nach Oggiono und Lecco fuhr, und von dort über Bergamo wieder nach Mailand zurückkehrte.

Gleich hinter Monza fangen die Hügel an, und der Felsen verwittert in rothe Erde, wie ich bereits bei Locate bemerkte, und auch an einigen andern Stellen in den venezianischen Provinzen, doch nirgends in dem Grade sah, wie am Karst, und vorzüglich in Nieder-Istrien, südlich des Quieto, wo der

Kalkfelsen, aus dem der Boden der ganzen Halbinsel besteht, in einen rothen, oft sehr zähen Lehm verwittert, in dem keine Spur von Kalkerde mehr zu entdecken ist. Eine räthselhafte Erscheinung, deren Erklärung ich an einem andern Orte versuchen werde. So wie sich der Boden mehr erhebt, fängt die Weincultur an sich zu vergrößern, die in der Ebene völlig unbedeutend ist, da die Maulbeerbäume in Reihen zwischen den Äckern gepflanzt sind. Es vermehren sich die Häuser, die Landsitze der Reichen, die Dörfer, und man gelangt allgemach nach Monticello, einen wohlhabenden Ort, wo man von der Kirche aus eine der schönsten Aussichten in der Lombardie genießt. Gegen Osten die lachenden, mit Weinreben und Bäumen aller Art bedeckten Hügel der Brianza mit den Hunderten von Landhäusern, Dörfern, Kirchen; gegen Süden die weite Ebene mit dem Dom von Mailand, der die Stadt kenntlich macht, und gegen Westen am Fuße hoher Berge eine fruchtbare Landschaft mit mehreren Dörfern, bilden das Panorama von Monticello, das im nahen Hintergrund gegen Nordwesten durch vorragende hohe Felsengebirge begränzt wird, die einen eigenthümlichen großartigen Anblick gewähren.

Über Monticello hinaus kommt man den Bergen immer näher. Noch geht der Weg eine Weile aufwärts, endlich fährt man abwärts und kommt in ein ziemlich schmales Thal, in dem Oggiono liegt, ein ziemlich großer Ort, in dessen Nähe einige Besitzungen sich befinden, von deren Kaufwerthe ich in dem Abschnitte, der von diesem Gegenstande handelt, nähere Nachrichten mittheilen werde. Es interessirte mich in diese Gegend zu kommen, um die Lage und Mischung des Bodens selbst zu sehen, dessen hoher Kaufpreis mich anfangs so sehr in Erstaunen gesetzt hatte.

Der Boden dieser Gegend ist, wie überhaupt in den Bergen, mehr lose als bindig, auch ist er nicht sehr tief und mit vielen losen Steinen gemischt. Die Lage ist der Weincultur günstig; allein man scheint sie hier nicht wohl zu verstehen, denn die

Ronchi, die ich sah, ließen keinen großen Ertrag erwarten; sie waren fast nirgendwo behackt und der Boden war so dicht mit Gras bewachsen, daß man oft nicht zu unterscheiden vermochte, ob es Wiese, Weide oder behacktes Weinland ist. Mais und Weizen sind hier, wie überall, die Hauptfrüchte; doch sah ich auch von allen andern Früchten kleine Flecke besäet. Die Felder sind vollgepfropft mit Getreide, Weinreben und Maulbeerbäumen, welches zur Folge hat, daß weder das eine, noch das andere sich vollkommen auszubilden Raum hat.

Die Felder hier herum werden den Colonen gewöhnlich zur Hälfte des rohen Ertrages verpachtet. Es gibt zwar auch Besitzer, die sich 10, 12, 14 Lire für die Pertica vom Colon bedingen; allein dieser Pachtschilling wird selten von ihnen bezahlt, weil sie durch das kleinste Unglück zu Grunde gerichtet werden, und dann alle Zahlungen einstellen, wodurch dem Grundherrn viel größerer Nachtheil zugeht, als wenn er sich mit dem geringeren, aber leider! noch immer viel zu hohen Betrag der Halbentheilwirthschaft (alla metà) begnügt.

Wie sehr die Menschen an der heimathlichen Erde hängen, und wie groß der hiesige Geldreichthum sein müsse, bezeugen die Verkäufe der Gründe des Gutes Ello, wo die Pertica Grund aller Art, ohne Wohn- und Wirthschaftsgebäude um 238 Lire, das Joch um 620 Gulden gezahlt wurde, wie ich in dem betreffenden Artikel von dem Kaufwerthe der Gründe näher angeben werde.

Das Städtchen Oggiono liegt auf einer kleinen Anhöhe; im Thale ist der artige, kleine See von Annone. Er ist von hohen Bergen umgeben, an deren Fuße eine Menge schöner, großer Ortschaften herumgelagert ist.

Von Oggiono gegen Lecco verengt sich das Thal immer mehr; die Abhänge der Berge sind nur auf eine kleine Strecke hinauf mit Wein bepflanzt; der höher gelegene Theil ist meistens schlechte Weide, spärlich auf wenigen Stellen mit etwas Holz bewachsener und größtentheils nackter Felsen; Kalkstein, dessen Schichten fast senkrecht gelagert sind.

Der große Ort Valmadrera, zwischen Oggiono und Lecco, in einem schmalen, zwischen hohen Felsen eingeschlossenen Thale, wo nur wenig urbarer Boden vorhanden ist, enthält eine große Menge von Menschen, schöne Wohnhäuser, und eine der schönsten Kirchen der Umgebung. Es sind hier, wie man mir sagte, viele Seidenfabriken, Seidenspinnereien, Kalkbrennereien, wodurch sich die Bevölkerung des Orts erhält, von welcher zweifelsohne ein Theil alljährlich, ein anderer für immer auswandert, wie dieß an den Ufern des großen Sees und jenes von Como Statt hat.

Von Oggiono bis Lecco sah ich die Maulbeerbäume nur selten wo, und dann nur in den äußersten Zweigen beschnitten. Die Bäume sehen gut aus, und haben ganz die Form gut gehaltener Obstbäume.

---

16. Juli.

Beschreibung der Stadt Lecco. Wichtigkeit des Ortes in commerzieller Hinsicht. Art die Maulbeerbäume zu beschneiden, die von hier an bis über Bergamo hinaus üblich ist. Wandernde Seidenspinnerinnen. Verständige Bodencultur zwischen Lecco und Bergamo. Maulbeer- und Rebencultur verbunden. Guter Boden, wo sich das Thal anfängt zu erweitern. Umgraben der Äcker mit dem Spaten. Aschen und Ruß als Dünger. Bergamasker Mais. Mangel an Futterpflanzen.

Lecco liegt am östlichen Ende des Sees von Como; da, wo er in den Adda ausströmt. Man fährt hier über den Adda auf einer langen, steinernen Brücke, mit 8 bis 10 Bogen. Die Stadt nimmt sich, von der südlichen Seite des Sees angesehen, sehr gut aus, und scheint größer zu sein, als sie ist, weil sie wohl lang, aber sehr schmal ist, und einige nahe gelegene Ortschaften als Theile der Stadt betrachtet werden können.

Übrigens fand ich sie sehr lebhaft. Alle Arten von Kaufleuten, Handwerkern, Künstlern sind da. Man sieht viele neue, große, schön gebaute Häuser. Allenthalben ist hier viel Betrieb.

samkeit und Verkehr, welche wohl größtentheils von dem Handel mit den benachbarten Thälern, von dem Verkehr über den See und von der neuen Straße herrühren, die von hier über den Splügen und das Stülfser Joch führt. Lecco scheint mir ein sehr wichtiger Platz für den Handel zu sein, und wird wahrscheinlich durch die nahe Verbindung mit Graubündten und Schwaben in der Zukunft ein Stapelplatz für die Waaren werden, die aus der Lombardie dahin und auch wohl noch nördlicher verführt werden. Die Verbindung mit Tirol über das Stülfser Joch däucht mir in commerzieller Hinsicht von geringer, in militärischer aber von großer Bedeutung zu sein.

Vom See sieht man hier nur ein kleines Stück: die Umgebung desselben besteht aus schroffen Felsen; auch die Stadt selbst liegt am Abhange eines solchen, und die Bodencultur ist in der hiesigen Umgebung von geringer Bedeutung.

Auf dem Wege von Lecco nach Bergamo habe ich die Maulbeerbäume so beschnitten gefunden, wie ich sie gestern zwischen Oggiono und Lecco sah. Nur an dem äußersten Ende werden die Zweige zurückgeschnitten, damit sie nicht gar zu sehr in die Höhe und Breite wachsen, wodurch das Blättersammeln gehindert würde. Man sieht Bäume, die 3½ bis 4½ Klafter hoch sind, und deren Äste eben so viele Klafter im Durchmesser haben: die nach meinem Ermessen und nach der Versicherung der Kunstverständigen das Doppelte von dem ertragen, was Bäume von gleichem Alter abwerfen, denen alle vier Jahre alle Äste abgehackt werden.

Halberwachsene Bäume sind in dieser Gegend im größten Überfluß, wo die Seidenerzeugung die vorzüglichste Einnahme der Landwirthschaft ausmacht. Von Zeit zu Zeit traf ich längs der Straße Seidenspinnereien (Filanda) und auch einige Seidenmühlen (Filatojo) an.

Das Seidenabspinnen von den Galetten — trarre la seta — erfordert besondere Geschicklichkeit, wird nur allgemach erlernt, und kann daher nicht als eine gemeine Arbeit angesehen

werden. Darum bilden die Spinnerinnen auch eine besondere Classe, und ziehen dort, wo nur kleine Filande sind, von einer zur andern. So begegnete ich heute zwei Wagen voll Spinnerinnen, größtentheils Mädchen von 18 bis 26 Jahren, die ihre Geschäfte in einer Filanda geendet hatten, und nun in eine andere geführt wurden. Sie waren alle gut, manche sogar elegant angezogen, und voll Fröhlichkeit.

Niedrig gehaltene Maulbeerbäume — Siepi di Gelso — sah ich in diesen Gegenden nicht. Besonders schöne große Maulbeerbäume fand ich bei Cattolica, Caprino, Pontita. Sie nehmen nicht nur allein die Ränder der Äcker ein, sondern ihre Reihen gehen auch durch dieselben hin. Die jungen Bäume sah ich auch hier mit Stroh eingebunden, wie in den meisten übrigen Theilen der Lombardie. Welche Pflege man ihnen hier angedeihen läßt, erhellet auch aus dem Umstande, daß man die Erde der außer dem beackerten Theile der Äcker stehenden jungen Maulbeerbäume rings um ihren Stamm aufgräbt. Auch den Weinbau fand ich zwischen Lecco und Bergamo besser, als irgendwo anders in der Lombardie getrieben; besonders fleißig sind die Ronchi — niedrige, auf Spaliere und lebende Bäume gezogene Reben in den Hügeln — um Pontita bestellt. Die hiesigen Ronchi haben die größte Ähnlichkeit mit den Ronchi in der Nähe von Görz. Übrigens gefällt mir diese Art von Weingärten keineswegs, am wenigsten die görzerischen, weil ein zu kleiner Theil der ganzen Oberfläche mit Reben benützt, und weil diese selbst zu selten behackt, und überhaupt zu wenig cultivirt werden, und daher ein zu geringes Product abwerfen, das nicht die Hälfte der wirklichen Weingärten erreicht.

Bei Morpella sah ich eine schöne Besitzung, wo die Maulbeerbäume den Weinreben zu Stützbäumen dienten. Ich sah auch anderswo denselben Gebrauch von diesen Bäumen machen, doch däucht mir ist die hiesige die vernünftigste, denn die Rebenstöcke wurden nicht zum Fuß der Bäume, sondern in der Mitte, zwischen zwei Bäume gepflanzt, und in der Höhe von

6 Fuß auf feste Pfähle gebunden: die Zweige wurden hierauf gegen die Maulbeerbäume gezogen, an deren unterste Äste man sie anheftete. Die Rebencultur wird durch den Aufwand an starken Pfählen zwar etwas kostspieliger, allein es däucht mir, daß der Nutzen, der aus dieser Methode für die Reben sowohl, als für die Maulbeerbäume hervorgeht, die geringe Auslage für Pfähle weit übertreffen müsse.

Ich sah unterwegs auch hin und wieder Ölbäume, doch waren sie von keiner Bedeutung; in ungleich größerer Menge kommen aber die Nußbäume im Hügellande vor.

Allgemach erweitert sich das Thal, und immer schöner wird die Ansicht des fruchtbaren, wohl cultivirten Landes, der Ebene sowohl, als der Hügel und Berge. Der Boden der Ebene ist hier, wie überall, sehr verschieden; doch sah ich größtentheils eine tiefe, fruchtbare, mit Steinen nur wenig verunreinigte Erdschicht, eine bindige Erdenmischung, die mir sehr fruchtbar schien, und es wohl auch sein muß, weil sonst der Mais unmöglich, bei der gegenwärtigen anhaltenden Dürre, ein so üppiges Wachsthum hätte zeigen können. Die Ebene dieser Gegend, die sie die Insel nennen, weil sie zwischen dem Adda und dem Brembo eingeschlossen liegt, ist auch sonst wegen der Industrie der Landwirthe berühmt, die, wie man mich versicherte, den größern Theil ihrer Äcker alljährlich mit dem Spaten umgraben, und die Feldfrüchte mit Ruß und Asche bedüngen, die sie weit und breit herum im Lande aufkaufen.

Die Hügel sind eben so fleißig cultivirt, und mit Frucht- und gemeinen Bäumen bekleidet, zwischen denen größere Ortschaften und einzelne Häuser zum Vorschein kommen. In der Nähe der Stadt Bergamo sind die Hügel mit Landhäusern übersäet, die zwischen den Weingärten zerstreut herum liegen, und den Stadtbewohnern zum Sommeraufenthalt dienen.

Der Mais stand allenthalben, wie ich so eben bemerkte, sehr schön; nur dünkte er mir, so hier, wie allenthalben in der Lombardie, zu dicht stehend. Er ist sehr fleißig bearbeitet, aber

nirgendwo in Reihen, sondern allenthalben breitwürfig gesäet. Der hiesige Mais ist eine spätreife Varietät, mit pomeranzenfarbenen Körnern, an der sich jetzt erst die Pistillen, d. h. die Fruchtgänge der Kolben zeigen; auch setzen sich die Kolben hoch am Stängel an, wie ich Beides schon in meiner Abhandlung über die Cultur des Mais bemerkte.

Ich sah weder Klee noch Luzerne, und nur selten wo Wiesen, und dieserwegen mögen die hiesigen Landwirthe wohl gezwungen sein, Düngersurrogate zu suchen, weil sie selbst zu wenig Dünger in ihren Wirthschaften erzeugen.

---

17. Juli.

Cultur und Größe der Maulbeerbäume in den Gärten und der nächsten Umgebung von Bergamo. Tiefer fruchtbarer Boden. Von der Art, die Maulbeerbäume zu beschneiden. Vorurtheile gegen das Pfropfen in der Baumschule. Werth der Grundstücke. Beschreibung der Wirthschaft eines Colon zunächst der Stadt. Eigenthümliche Art der hiesigen Gegend, die Getreideähren zu entkörnen. Beschreibung der Stadt Bergamo. Ungemein schöne Aussicht von den Wällen der hoch gelegenen Stadt. Großer Seidenhandel.

Ich kam nach Bergamo, nicht sowohl um die hiesige Landwirthschaft, sondern auch, um den Gang der im Zuge befindlichen Catastralschätzung zu sehen, fand aber zu meinem Verdrusse weder den Inspector, noch den Commissär in der hiesigen Nähe, und beide weit von hier entfernt. Ich mußte mich daher an Andere wenden, die mir über den ersteren Zweck meiner Reise Aufschluß zu geben vermochten.

Durch die Güte des Herrn Delegaten ward mir ein hiesiger Schätzmann — Perito — beigegeben, der mich in der Umgebung der Stadt herumführte, und mir, so weit er es vermochte, über die hiesigen Wirthschaftsverhältnisse Aufschlüsse ertheilte.

Herr Millesi, mein Begleiter, führte mich zuerst in einige Gärten zwischen der auf einem Berge gelegenen alten und der neuen Stadt, die am Fuße desselben gebauet ist. In dieser gegen

Süden abhängigen Lage gediehen die Maulbeerbäume bewundernswürdig. Bäume, die erst seit fünf Jahren gepflanzt worden waren, hatten 5 Zoll Durchmesser, und Millesi meinte, daß ihr Blätterertrag wohl 20 Pfund Mailänder Gewicht betragen könne, was mir aber übertrieben zu sein schien. Hier sah ich auch einige der ältesten Bäume dieser Art, vielleicht von den ersten, die hier herum in der Vorzeit gepflanzt worden waren. Sie hatten 3 ½ Fuß im Durchmesser, und waren ganz morsch. Frische Bäume von 2′ Durchmesser wurden auf 150 bis 180 Pfund Mailänder Gewicht Blätterertrag geschätzt.

Wir gingen nun in die der Stadt zunächst gelegenen Felder von Colognola, um hier den Boden, die Wirthschaft und die Maulbeerbäume anzusehen. Der Boden nächst der Stadt gehört wohl zu den besten und fruchtbarsten der Lombardie. Es ist ein mürber, röthlicher Lehm, von bedeutender Tiefe, in dem Weizen, Mais und Maulbeerbäume gleich üppig vegetiren. Der Weizen war bereits geerntet; den Mais aber hatte der gestrige Hagel schrecklich verheert; es war ein Jammer zu sehen, wie die schönsten Hoffnungen der Landwirthe in fünf Minuten zerstört worden waren. Die Maulbeerbäume hatten nichts gelitten, und ich konnte sie in all ihrer Kraft und Schönheit betrachten. Nirgendwo in Italien sah ich so viele erwachsene, 50 bis 60 Jahre alte Maulbeerbäume, wie hier. Anderswo ist allenthalben die Zahl der jungen, 15 bis 25jährigen, vorwaltend, hier umgekehrt gibt es mehr alte als junge, und man sieht ganze Reihen, ja ganze Felder mit vielen Reihen alter Bäume. Alle sind auf dieselbe Art beschnitten, wie ich bereits erwähnte, indem man nämlich nur jene Äste, die zu sehr nach auswärts treiben, das heißt, gegen die übrigen zu lang werden, an ihren Enden verkürzt. Übrigens läßt man sie fortwachsen, ohne sie je ihrer Äste zu berauben, wie das sonst allenthalben geschieht. Diese Bäume werden dick und stark, und sehen mittelgroßen Buchbäumen gleich. Nach der Versicherung der hiesigen Landwirthe sind sie nicht schwerer zu entlauben, als jene, die man alle vier Jahre köpft, und

geben einen dreimal größern Blättertertrag, als diese. Ich habe auf vielen Orten den Durchmesser der Bäume gemessen, und habe mir nebenbei ihren Blätterertrag durch Millesi abschätzen lassen. Junge Bäume von 15 Centimetern (5¾ Zoll Wiener Maß), die 7 bis 8 Jahre im Boden standen, schätzte er auf 30 Pfund Mailänder Gewicht, Bäume von 40 bis 45 Centimetern (15 bis 17 Zoll Wiener Maß), von 30 bis 40 Jahren auf 70 bis 80 Pfund Mailänder Gewicht.

So verständig die Bergamasken in Hinsicht des Beschneidens ihrer Maulbeerbäume sind, so unverständig sind sie in der Verpflanzung derselben. Sie lassen den Wildling in der Baumschule 4 bis 5 Jahre wachsen, bis er 1½ bis 2 Zoll Durchmesser hat, dann wird er auf 5 Fuß Höhe abgeschnitten, und in den Acker verpflanzt, wo er im ersten Jahre aus dem obern Ende einige Triebe macht, auf die man im darauffolgenden Jahre pfopft.

Der dürre Stumpfen in der Mitte braucht Jahre, ehe er sich vernarbt, und mag die Ursache sein, daß viele kränkeln, oder auch wohl absterben. Man hat ein absurdes Vorurtheil gegen das Pfropfen in der Baumschule, und behauptet, daß die am Acker gepfropften schneller einen großen Blätterertrag abwürfen, und keiner Stütze bedürften, die die anderen erheischten. Allein man übersieht hierbei, daß wenn man 4 bis 5jährige Bäume in die Äcker setzt, diese erst nach vier Jahren einen etwas stärkern Blätterertrag abwerfen, wo sie 8 bis 9 Jahre alt sind, und daß, wenn man die in der Baumschule im dritten Jahre ihres Lebens gepfropften Bäume im fünften Jahre in die Äcker bringt, sie im achten oder neunten zuverlässig eben so viel, vielleicht mehr Blätter als die erstern geben, und man weniger Gefahr läuft sie durch den Schnitt vor dem Pfropfen am Acker kernfaul zu machen.

Noch muß ich eines andern abgeschmackten und barbarischen Verfahrens gedenken, das ich hier sah. Wenn aus irgend einer Ursache die Bäume keine frischen Triebe mehr machen wollen, werden ihnen die Hauptäste weggehackt, damit sie aus dem Stamme

neue Äste bilden sollen, welche Operation sie Marzo heißen; bei welcher Gelegenheit Jene, die gar gescheidt sein wollen, zum Glücke sind es nur wenige, solchen Bäumen am Fuße des Stammes ein viereckiges Loch bis in die Mitte desselben aushacken, damit der Saft, der sonst aus den Wurzeln in die Äste ging, einen Abfluß habe und der Baum nicht erstieke. Als wenn der Saft nicht bei den weiten Wunden der abgehackten Äste ausfließen könnte! — Besitzen die Bäume genügende Lebenskraft, und sind ihre Organe nicht zu sehr destruirt, so ertragen sie das Amputiren aller Äste, und treiben neue; schwächliche Bäume werden aber dadurch nur schwächer, und können solche Wunden am Kopfe und Fuße nicht mehr vernarben, und gehen um so schneller zu Grunde. Ein mäßiges Beschneiden, d. h. Verkürzen der Äste, dürfte allerdings zweckmäßig sein, besonders wenn es mit einem Umgraben der Erde in der Umgebung der Wurzeln, und einer Düngung verbunden wird: allein gewöhnlich liegt die Ursache der Krankheit in organischen Fehlern der Wurzeln, oder des Stammes, und da hilft weder das Messer noch der Dünger.

Der Werth der Grundstücke ist in der Nähe dieser reichen Stadt sehr groß. Man zahlt für eine Pertica 3 bis 400 Lire, ja einzelne Flecke doppelt so theuer, wenn sie zunächst der Stadt liegen. Überhaupt aber wird der Werth der Gründe durch die Zahl, das Alter und das Aussehen der Maulbeerbäume bestimmt, und da das Laub derselben hier ein sehr gesuchter und theuer bezahlter Artikel ist, so findet man den Werth dieser Gründe nicht übertrieben; denn wenn ein erwachsener Baum 50—60 Pfund Blätter abwirft, und 100 Pfund Mailänder Gewicht zu 15 Lire veranschlagt werden (= 100 Wiener Pfund, 3 Gulden 15 Kreuzer); so ergibt sich die jährliche Rente eines solchen Baumes zu 7 ½—9 Lire (2 Gulden 12 Kreuzer bis 2 Gulden 39 Kreuzer). Sind nun vier solcher Bäume auf einer Pertica (35 auf einem Joche), so beträgt die Einnahme 30—36 Lire und das Capital von 400 Lire würde sich zu 7 ½—9 % verzinsen, wenn

man den Blätterertrag und Preis so annehmen möchte, wie er hier angegeben ist. Man kann daher am Blätterertrage und Preise bedeutend nachlassen, um noch immer den hohen Grundwerth begreiflich zu finden.

Ich ging in das Haus eines Colon, die man hier Massari nennt, dessen Wirthschaft kaum eine Viertelstunde von den Häusern der untern Stadt entfernt liegt. Die Besitzung mißt 170 Pertiche (19,32 Joch), wovon etwa 10 Pertiche Wiesen sind. Er gibt von allen Bodenerzeugnissen des Ackerlandes die Hälfte. Wein wird hier herum nirgendwo in den Äckern erzeugt. Das ganze Laub der Bäume gehört dem Herrn, der ihm für jede Unze Raupensamen, die der Massaro ansetzt, 60 Pesi Blätter (1 Peso hat 10 Pf. zu 30 Unzen = 14,51 Pf. W. G.) gibt; weil aber für eine Unze Samen 100 Pesi Blätter erforderlich sind, so muß der Massaro die fehlenden 40 Pesi vom Herrn kaufen, und ihm die Hälfte des cursirenden Blätterwerthes zahlen, worauf das ganze Galettenerzeugniß zwischen ihm und dem Herrn getheilt wird. Heuer mußte dieser Massaro für seine Hälfte den Peso mit 15 Soldi bezahlen, wornach sich 100 Pf. Mail. Gew. auf 14 Lire berechnen. Der Massaro, den ich sprach, hatte 7 Unzen Raupensamen angesetzt; sonst haben diese Leute kaum für mehr als zwei bis drei Unzen Samen Raum in ihren Wohnungen.

Der Massaro besitzt 4 Ochsen, 3 Pferde, 2 Kühe. Da dieser Viehstand ihm eigen gehört, so ist er als ein sehr reicher Mann zu betrachten, denn nur sehr wenige Colonen sind völlige Eigenthümer ihres Viehes, die meisten sind das Capital desselben dem Herrn schuldig.

Wenn es wahr ist, was mir ein Grundbesitzer hier sagte, daß er, und alle seines Gleichen das zum Ankaufe des Viehes erforderliche Capital den Colonen zinsenfrei vorstrecken, so sind solche Schulden von Seite dieser letztern gegen ihre Herren sehr begreiflich; denn es hat der Colon keinen vernünftigen Grund das Capital zurückzuzahlen, wenn er dafür keine Zinsen entrichten

darf. Ich bezweifle aber diese Großmuth der Grundherren, obgleich sie nichts mehr als billig wäre; indem sie die Hälfte der Bodenerzeugnisse erhalten, und von den Maulbeerblättern so großen Gewinnst ziehen. Der Massaro, von dem ich spreche, ist schon 30 Jahre auf der Besitzung, und verdient sich wahrscheinlich viel mit seinen vier Ochsen und drei Pferden, die er bei seiner kleinen Wirthschaft nicht brauchen könnte; weßwegen sie auch sein Eigenthum sind. Sein Fruchtwechsel ist Weizen und Mais. Anderswo wird, nach der Versicherung Millesi's, auch Klee eingeschaltet.

Rings um Bergamo wird alles Halmgetreide mit dem Schlitten ausgedroschen, wovon ich an einem andern Orte nähere Erklärung geben werde. Bei diesem Massaro untersuchte ich das ausgedroschene Stroh, und fand es vollkommen körnerlos, und zur Hälfte fast ganz zerkleinert.

Was die Stadt und ihre Lage betrifft, so habe ich bereits gesagt, daß die eigentliche Stadt auf einem Berge liegt, der bedeutend hoch ist, und daß am Fuße desselben die neue Stadt gebaut ist.

Die Bergstadt ist mit einer mächtigen Ringmauer umgeben, und mochte in der Vorzeit ein tüchtige Festung und ein sicherer Aufenthaltsort für alle gewesen sein, die nicht ein festes Bergschloß, ein Castell, hatten: allein in unsern Zeiten, wo diese Festung nichts mehr gilt und wo man den beständigen Fehden nicht wie früher ausgesetzt ist, wird diese Lage der Stadt den Hausbesitzern immer nachtheiliger; denn alle Gasthäuser und der größere Theil der Gewerbsleute, Handwerker, Kaufleute und wer immer sich hier neuansiedelt, wählt die Neustadt zum Aufenthaltsort, die Jahr für Jahr sich vergrößert und die Bergstadt entvölkert, wodurch der Werth ihrer Gebäude von Jahr zu Jahr sich vermindert.

Die Aussicht von den Bastionen der Stadt, und besonders von dem Garten, der vor dem Stadtthore liegt, über das Land in die nächste und entfernte Umgebung, ist eines der schönsten und

großartigsten Bilder der Fruchtbarkeit des Bodens, des Fleißes und der Industrie der Menschen. Das nahe Land sieht wie ein regelmäßig besetzter Obstgarten aus, denn alle Maulbeerbäume, welche die Felder durchziehen, sind in Reihen gepflanzt. Die Hügel, die zum Theile mit Weinreben, zum Theile mit andern Culturarten bedeckt sind, erheben sich allgemach, und bilden im Hintergrunde die hohen Berge, die das Gebiet von Bergamo vom Valtelin scheiden, an die sich die Berge von Brescia anschließen. Vorwärts sieht man bei hellem Wetter Mailand, und der über die weite Ebene der Lombardie hinstreifende Blick wird erst durch die in Süden aufsteigenden Apenninen aufgehalten.

Die Seide von Bergamo genießt in England und Frankreich eines hohen Rufes, und wird, wenn ich recht berichtet bin, allen übrigen Seidenarten vorgezogen. Man versteht hier das Seidenabspinnen ganz besonders wohl, und wenn es wahr ist, daß die hiesige Seide feiner ist, wie die übrige in der Lombardie erzeugte, so wäre dieß ein Beweis, daß das Laub von alten Bäumen die Ursache hiervon sein müßte, denn alle übrigen Bedingungen, unter denen Seide erzeugt wird, sind hier und anderswo in der Lombardie gleich, oder wenig verschieden. Wohin ich in Bergamo kam, hörte ich bloß von Seide, ihrem Kauf- und Verkaufwerthe, ihrer Erzeugung u. s. w. sprechen, so daß ich wohl sah, daß sie der Hauptgegenstand der hiesigen Landwirthschaft, der hiesigen Industrie, und des hiesigen Handels ist. Man nannte mir viele Handlungshäuser, die mehr als eine Million Lire besitzen, die sie alle bloß beim Seidenhandel gewonnen haben, der hier und allenthalben noch immer das lohnendste Geschäft ist, das alle bereichert, die sich damit befassen; den Galettenkäufer, den Besitzer der Filanda, des Filatojo, den Kaufmann, der dem Filandiere abkauft, und nur allein dem Colon und der Spinnerinn einen magern Lohn übrig läßt für die große Mühe, die sie haben die Seide zu erzeugen. Es ist aber überall so in der Welt; der Bergarbeiter, der Nagelschmid, der Flachsbauer und Weber verdienen sich allenthalben nur so viel, um ein freudeloses

Leben zu fristen, während der, welcher mit dem Eisen und der Leinwand handelt, in kurzem ein reicher Mann wird; was davon herrührt, daß es Tausende gibt, die Maulbeerbäume zu pflanzen und Seidenraupen zu pflegen und Hunderte, die die Seide abzuspinnen verstehen; aber nur wenige, die so viel Capital haben, Galetten zu kaufen und sie spinnen zu lassen, und noch weniger, die die gesponnene Seide unmittelbar an die inländischen Fabrikanten oder in das Ausland schicken. Je mehr sich ein Geschäft einem Monopol nähert, um so größer ist der Vortheil, den es abwirft. —

---

18. Juli.

Maulbeercultur zwischen Bergamo und dem Adda. Natur des Bodens. Canal Martesana. Strachinkäse-Fabriken in Gorgonzola.

Auf der Rückreise von Bergamo nach Mailand sah ich auf einer Strecke von 3—4 ital. Meilen nächst der ersten Stadt lauter große, alte, prächtige Maulbeerbäume, und erst über diese Strecke hinaus fangen an wieder viele junge, 15—20jährige Bäume mit älteren gemischt, zum Vorschein zu kommen; zum Beweise, daß sich die Cultur dieser Bäume nur erst seit 30 Jahren stark zu verbreiten angefangen hat. Da man in der Umgebung von Bergamo die größte Zahl großer und alter Bäume nicht vereinzelt, sondern in ganzen Besitzungen antrifft, so folgern die Bergamasker mit Recht, daß hier der Sitz des ältesten Seidenbaues sei, und daß er von hier aus sich über die niedriger gelegenen Gegenden der Lombardie verbreitet habe.

Der Boden ist bis zum Adda völlig eben. In der Nähe von Bergamo ist er tief, mürb und in einem hohen Grade den Maulbeerbäumen und dem Mais zusagend; weiter weg verschlechtert er sich in dem Verhältnisse, als man sich dem Adda nähert; allgemach sieht man Steine in der Ackerkrume, und mittlerweile geräth man in das alte Flußbett des Stromes, in eine öde Heide, deren Boden ein dürres Steingeröll ist; allein noch ehe

man zum Adda kommt, fängt der Boden an sich zu verbessern, und man sieht schon wieder einzelne Besitzungen, in denen man alle vier Jahre den Maulbeerbäumen nach lombardischer Art die Hauptäste weghackt; und wie man diesen Fluß überschreitet, ist von der bergamaskischen Methode, diese Bäume zu behandeln, nichts mehr zu sehen.

Bei Vaprio ist der Canal della Martesana in einem gemauerten Rinnsale einige Klafter über dem Adda erhoben, aber nur wenige Klafter von ihm entfernt. Nicht weit von Vaprio sieht man schon bewässerte Wiesen, die ihr Wasser vom Canal erhalten: hier sieht man noch Reben und Maulbeerbäume, die aber beide bald verschwinden, und den bewässerten Feldern Platz machen.

In Gorgonzola hat eine große Zahl von Häusern mit großen Buchstaben die Aufschrift: Fabbrica di Stracchino. Bekanntlich wird in diesem Orte vorzüglich jene Art von Käse erzeugt, die man Stracchino nennt. Es ist ein weicher Käs in viereckigen Laiben von 4 Pfunden, der im Herbste gemacht, im Winter und Frühling verspeiset wird, und im Sommer kaum mehr genießbar ist.

---

19. Juli.

Ambrosianische Bibliothek.

In der Bibblioteca Ambrogiana werden einige merkwürdige literarische Antiquitäten gezeigt. Mich interessirte hierunter ein von Petrarca selbst sehr schön geschriebenes Exemplar von Virgils Werken. Bekanntlich ist diese Bibliothek reich an Manuscripten, unter denen ihr früherer Bibliothekar Mai mehrere literarische Schätze auffand.

20.—27. Juli.

Abschiedsbesuche. Eindruck, den die Menschen und das Land in mir zurückgelassen haben.

Den größten Theil dieser sieben Tage habe ich in Amtsgeschäften, den andern damit zugebracht, von meinen Gönnern, Freunden und Bekannten Abschied zu nehmen.

Die Bescheidenheit verbietet mir, alle Jene hier namhaft anzuführen, die mich mit Freundschaft und Zuvorkommen aufnahmen, und deren Güte und Wohlwollen ich es zu danken habe, daß mir der Aufenthalt in Mailand so angenehm und so belehrend ward. —

Ich werde wahrscheinlich diese reiche, und was mehr ist, hoch gebildete Stadt, die weite, fruchtbare und hoch cultivirte Ebene der Lombardie, mit ihren Wiesen, Reißfeldern, Maulbeerbäumen und Getreideäckern, die lachenden Hügel der Brianza, die malerisch schönen Seen und majestätischen Alpen nicht mehr sehen; allein die Erinnerung an alles dieß bleibt mir, und wird eine nie versiegende Quelle von Vergnügen für mich sein.

Möchten jene Landwirthe, die einige Wochen Zeit und einige hundert Gulden erübrigen können, sie statt einer Badreise oder eines andern kostspieligen Vergnügens dazu verwenden, dieß schöne Land, seine Menschen und seine Cultur zu besehen! — Der Nutzen, den ihnen diese Reise dadurch verschaffen wird, daß sie sich über Wiesenwirthschaft und Bewässerung überhaupt, über Käseerzeugung, Maulbeerzucht und Seidenerzeugung anschauliche Begriffe des besten Verfahrens sammeln, wird ihnen die Kosten der Reise reichlich ersetzen. Den Genuß, eines der schönsten und fruchtbarsten Länder der Welt gesehen zu haben, haben sie zur Aufgabe! —

28. Juli.

Reise von Mailand nach Mantua. Ansicht des Landes von Lodi nach Pizzighettone. Übergang über den Adda. Unbewässerte Gegend; Schotterboden; verdorrte Maisfelder. Ziemlich große Maulbeercultur; große Bevölkerung; viele Ortschaften. Allenthalben Spuren von Wohlhabenheit unter dem Landvolk.

Ich hatte beschlossen, meine Rückreise über Mantua nach Verona zu machen, um auch von diesem Theile der Lombardie wenigstens Etwas zu sehen. Hätte es von meiner Willkühr abgehangen, und hätt' ich mehr Zeit verwenden können, so würde ich über Mantua, Ostiglia nach Rovigo, und dann über Legnago nach Verona gegangen sein, um die reichen Marschländer von Polesine zu sehen; ich mußte aber die Rückreise beschleunigen, und so blieb mir nichts übrig als der kleine Umweg über Mantua nach Verona.

Ich fuhr um Mitternacht von Mailand weg, und kam Abends um 6 Uhr in Mantua an. Der Weg führt über Lodi, wo ich Morgens um 4 Uhr ankam. Es war mir lieb, diese Straße früher schon zweimal gemacht und die Wirthschaft und den Boden beobachtet zu haben, denn jetzt sah ich im Dunkel der Nacht nichts davon.

Von Lodi bis Pizzighettone ist mit geringen Abänderungen dieselbe Cultur, die ich zwischen Lodi und Mailand fand. Man sieht längs der Straße fast bloß Wiesen, in welchen der weiße Klee vorwaltet, wornach ich schloß, daß es Wechselwiesen sind. Hin und wieder schönen Mais, der ohngeachtet der schon lange anhaltenden Dürre auf das üppigste vegetirte, weil er bewässert wurde. Auf mehreren Orten weiden Heerden von Kühen in den Wiesen.

Die Leinbüschel werden gegenwärtig auf den reingemachten Weizenstoppelfeldern aufgestellt; sie sind schon ziemlich weiß, doch kurz, kaum anderthalb Spanne lang.

Der Adda scheidet das bewässerte vom trocknen Lande. Am rechten Ufer sind alle Felder bewässerungsfähig; am linken Ufer befindet man sich in einem sandigen, schottrigen, und nicht bewässerten Lande, in dessen Äckern gegenwärtig alle Vegetation durch die Dürre zerstört worden ist. Dieser schlechte Boden wechselt in der Nähe von Cremona mit einem mehr bündigen ab, und hier fand ich den Cinquantin, obgleich nicht bewässert, doch nicht ausgedörrt. Allein weiter fort über Bozzolo bis Mantua ist der Boden nichts als ein tiefes Lager von feinem Sand mit wenig Lehm gemischt, in dem der früher hoch aufgewachsene Mais jetzt allenthalben ganz ausgetrocknet mit weißen Blättern da stand. Nichts war kläglicher, als diese ausgebrannten Maisfelder zu sehen: die schönsten Hoffnungen des Landwirths wurden in 14 Tagen zerstört, und da die Dürre noch immer anhält, so trauen sich die Landwirthe nicht in diese Felder Hirse oder Cinquantin zu säen, und warten, bis erst ein Regen kommt, der ihnen das Keimen der neu auszusäenden Frucht sichert.

Zwischen Pizzighettone und Cremona ist eine bedeutende Seidencultur, man sieht viele Maulbeerbäume in allen Feldern; auch ist hier die Pflege der Maulbeerbäume wohl verstanden, denn es gibt große, schöne, alte, nach Bergamasker Art behandelte Bäume: weiter hin hört aber diese Art die Bäume zu beschneiden wieder auf, und es tritt die gewöhnliche lombardische Methode ein. In diesem leichten, sandigen Boden gedeihen die Maulbeerbäume sehr gut, und es ist Schade, daß sich die Landwirthe nicht mehr mit der Anpflanzung derselben abgeben, und daß sie ihre größere Aufmerksamkeit den Reben schenken, die unter den gegebenen Verhältnissen des Bodens weder viel, noch guten Wein liefern können.

Die Ackerbeete, d. h. der Raum zwischen einer Reihe berebter Bäume und der anderen, sind breit. Ackerfrüchte sind: Mais und Weizen, der nicht selten zweimal nacheinander gesäet wird. Das Pflügen geschieht mit einem ziemlich gut gebauten Räder-

pflug, vor dem ich sechs Ochsen angespannt sah, um den verdorrten Boden aufzubrechen.

In wie fern man von den kleinen Bächen zur Bewässerung Gebrauch macht, kann ich nicht bestimmen; längs der Straße sah ich keine Spur von Bewässerung: indessen muß der Ackerbau zwischen dem Adda und Mantua doch sehr ergiebig sein, denn ich passirte alle halbe Stunde einen ansehnlichen Ort, deren mehrere das Ansehen und die Größe von kleinen Städten haben, und stark bevölkert sind. Die Häuser der Colonen und kleinen Besitzer sind allenthalben in einem guten Zustande, und die am Felde arbeitenden Menschen waren genügend gut angezogen, wenigstens sah ich keine Spur von Elend an ihnen.

---

29. Juli.

Beschreibung von Mantua. Kaiserlicher Pallast in der Stadt. Palazzo T. Kirchen. Beschreibung einer Wirthschaft vor der Stadt. Schlechter Boden. Hindernisse der Bewässerung. Gewöhnliche Größe der einzelnen Colonien. Viehstand einer solchen Besitzung. Schlechte Pflüge. Mangel an Futterpflanzen. Große Bigattiera des Grafen Cocastelli. Widerlegung der Meinung, daß die Bevölkerung der Provinz zu gering sei.

Mantua ist bekanntlich eine der stärksten Festungen von Italien. Sie wird von der einen Seite durch den Mincio und von der andern durch Redouten, Gräben, Mauern und Wälle unzugänglich gemacht. Am linken Ufer des Mincio sind in der neuern Zeit viele feste Vorwerke angelegt worden, die, so zu sagen, eine zweite Festung bilden. Diese beiden Festungen hängen durch zwei gemauerte Brücken zusammen, deren eine man vielmehr einen gemauerten gedeckten Damm nennen soll, da er nur in der Mitte dem gestaueten Wasser einen Durchgang läßt. Weil hier das Wasser einen Fall erhalten hat, so wird dieses dazu benützt, viele Mühlen in Bewegung zu setzen, die die Stadt mit Mehl versehen.

Die Stadt ist groß, und hat weite und schöne Straßen; allein die Bevölkerung ist für die vielen und großen Häuser zu klein,

und darum scheint der Ort menschenleer zu sein. In der vergangenen Zeit war Mantua die Hauptstadt eines souverainen Fürsten, der hier einen glänzenden Hof hielt, um den sich aller Reichthum des Landes sammelte und der eine zahlreiche Bevölkerung ernährte. Jetzt ist es eine Kreisstadt, und an die Stellen der Höflinge sind Soldaten getreten, die weniger Luxus unterhalten können, als die erstern. Auch mag die ungesunde Luft, die hier in den Sommermonaten Fieber verursacht, ein mächtiges Hinderniß sein, daß sich nicht mehr Menschen ansiedeln, und daß so viele Häuser nur zur Hälfte bewohnt sind.

Der Graf Cocastelli, an den ich addressirt war, hatte die Gefälligkeit, mich in der Stadt zu begleiten, mich auf eine ihm gehörige Wirthschaft vor der Stadt zu führen, und mir theils selbst, theils durch seinen Wirthschaftsverwalter die gründlichsten Aufklärungen über die hiesigen landwirthschaftlichen Verhältnisse zu geben.

Der Pallast des frühern Souverains ist, mit Ausnahme eines nicht unbedeutenden Theils, den man hat verfallen lassen, im nämlichen Zustande, wie er sich vor 70 Jahren befand. Napoleon hat ihn möbliren lassen, und hat ihn zu einem kaiserlichen Pallast erklärt. Ich fand ihn auch jetzt ganz möblirt; es scheint aber, daß die Möbeln weniger durch den Gebrauch, als durch die Zeit werden abgenützt oder zerstört werden; denn es hat kein Ansehen, daß man Mantua zu einem Lustaufenthaltsort je wählen wird. Außer der Stadt, aber noch innerhalb der Festungswerke, ist ein anderer kaiserlicher Pallast, den man den Palazzo T nennt, wahrscheinlich von der Form seines Gebäudes. Dieser Pallast ist als eine Gallerie von Öl- und Frescogemälden zu betrachten. Hier sah ich die schönsten Plafondgemälde, die mir noch je vorgekommen sind, eine Arbeit von Giulio Romano, die ich nicht satt werden konnte anzusehen und zu bewundern, denn nichts war natürlicher, als die Stellung der Personen von unten hinauf angesehen. Diese Art Malerei stellt so viele Hindernisse dar, und erheischt so viele perspectivische

Kenntnisse, daß man nur höchst selten wo eine gelungene Arbeit dieser Art sieht. Ein Ölgemälde des nämlichen Meisters, ein Zug von Bacchanten, gefiel mir sehr; allein der Saal der Riesen, deßwegen so genannt, weil er die Stürmung des Olymps durch die Titanen auf den Wänden fresco gemalt darstellt, gefiel mir weder in der Idee, noch in der Ausführung.

Die Domkirche, von Giulio Romano gebaut, ist innerhalb mit vier Reihen Säulen geziert. Da die Kirche nicht sehr lang und breit ist, so erfüllen diese Säulen zu sehr den Raum.

Die Kirche San Andrea ist viel länger und breiter, und hat zur Unterstützung des Gewölbes nur zwei Reihen schöner Säulen. Die Bauart ist edel, einfach und schön.

Bei der Gelegenheit, als ich auf die Besitzung des Grafen Cocastelli fuhr, hatte ich Gelegenheit, den hiesigen Boden näher zu untersuchen. Die Ackerkrume ist hier auf den besten Stellen nur 8 Zoll tief, von aufgeschwemmter, guter Erde, unter derselben ist dürrer Bachsand mit Steingeröll. Daher erklärt sich das Verdorren aller Pflanzen bei etwas länger anhaltendem Regenmangel.

Es fehlt hier nicht an Wasser, und man könnte außer den schon bestehenden Canälen, noch mehrere anlegen, denn der Mincio und andere Bäche sind reich genug an Wasser, um die ganze Umgebung damit bewässern zu können; allein die bestehenden Provinzialgesetze, wovon ich in dem Abschnitte von der Bewässerung Nachricht geben werde, und dann auch Mangel an Industrie, sind die Ursachen, daß sich die Bewässerung des Landes in der Umgebung dieser Stadt nur sehr langsam vergrößert, wo sie doch so höchst nothwendig wäre, weil ohne dieselbe der Ackerbau durch den losen Boden im höchsten Grade gefährdet ist. Gegen den Po zu und namentlich bei Ostiglia, soll aber viel bewässertes Land und die Reißcultur daselbst von großer Bedeutung sein.

Die Besitzung des Grafen wird zum Theile bewässert; doch

fand ich hier die Kunst der Bewässerung auf einer viel niedrigern Stufe, als in der Lombardie. Ein großer Stall, den ich, ohne Vieh darin zu finden, sah, gab mir Veranlassung, mich zu erkundigen, zu was dieses Gebäude dienen solle, worauf ich zur Antwort erhielt, daß er bestimmt sei, den aus den Bergen hinter Verona herabkommenden Kühen der Bergamini oder Malghesi, wie man diese Vieheigenthümer nennt, zum Winteraufenthalt zu dienen, die hier das Heu der Wiesen verzehren, die dem Grafen gehören.

Die einzelnen Besitzungen — Poderi — die man einem Pächter gegen einen Geld- oder Naturalzins überläßt, sind gewöhnlich 100 Biolche groß und haben dann 4—5 Paar Ochsen nöthig; denn man spannt hier 3—4 Paar Ochsen zum Ziehen des Pfluges vor. Über dem Po hält man 5—6 Paar Ochsen hiezu erforderlich. Man mag sich aus der Zahl der Thiere, die man zum Ziehen des Pfluges für nöthig erachtet, eine Idee von der Construction des Pfluges machen. Ich zweifle nicht, daß in der Niederung des Po der da aufgeschwemmte Boden sehr zähe sein wird; daß aber 4 oder gar 6 Paar Ochsen zum Aufpflügen desselben wirklich erforderlich sein sollen, glaube ich nimmermehr, und halte es daher für eine unverzeihliche Nachlässigkeit der hiesigen Grundbesitzer, daß sie sich nicht bemühen, bessere Werkzeuge einzuführen, die mit der Hälfte des Kraftaufwandes dieselbe Wirkung leisten würden. Es gibt nach meiner Überzeugung keinen noch so zähen Ackerboden, der nicht mittels eines gut construirten Pfluges, von 2 Paar der hiesigen großen und starken Ochsen gezogen, auf 7 Zoll Tiefe umgepflügt werden könnte; und tiefer braucht der Boden nicht gelockert zu werden und läßt sich auch höchst wahrscheinlich mit den hiesigen Pflügen nicht tiefer wenden. Das Ersparniß, das hiedurch bewirkt würde, wäre aber von der größten Bedeutung und würde die reine Einnahme der hiesigen Grundbesitzer sehr bedeutend vermehren.

Kühe werden in den hiesigen Poderi nicht gehalten, Schweine bloß für den nothwendigsten Hausbedarf. Man bauet keine

Futterpflanzen und ihre Cultur ist den Colonen sogar verboten, weil dadurch das Erträgniß der Herren beeinträchtigt werden würde, welche sich die Hälfte des Ackererzeugnisses bedingen, wenn sie keine Pächter gegen Geld finden. Wiesen sind nur sehr wenige vorhanden, und die, welche zum Podere gehören, sind gewöhnlich nicht bewässerungsfähig. Wie gering daher die Menge des Düngers und des Ackererzeugnisses sein müsse, kann man leicht errathen. — Sumpfstreue gibt es keine. Den Holzbedarf liefern die Weiden und Pappeln, welche die Felder umgeben, die noch außerdem, daß sie den Hausbedarf des Colon decken, dem Herrn eine Rente abwerfen.

Graf Cocastelli hat in Quistello ein Gebäude aufführen lassen, um darin, nach Dandolo's Anweisung, die Seidenraupen im Großen zu erziehen. Er erzählte mir, daß er durch einige Jahre 20 Unzen Raupensamen ausbrüten ließ und manchmal mehr als 5 Pesi Galetten von der Unze Samen erhalten habe. Weil aber im letzt vergangenen Jahre die Raupen krank wurden und größtentheils zu Grunde gingen, so hat er sich heuer nicht getrauet, von diesem Gebäude — Bigattiera — Gebrauch zu machen; als wenn die Ursache des Übels in den Bestandtheilen des Gebäudes, und nicht viel mehr, entweder in den nachtheiligen, meteorischen Einflüssen, oder in der unschicklichen Pflege der Thiere zu suchen sei. Er scheint über die Vortheile der Methode wieder zweifelhaft geworden und von den Vorurtheilen der gemeinen Landleute nicht vollkommen frei zu sein. Jetzt läßt er alle seine Maulbeerbäume durch die Colonen benützen, die nur 2 Pesi Galetten von der Unze Samen erzeugen.

Obschon die Provinz Mantua auf einer Grundfläche von 38⅔ Quadrat-Meilen eine Bevölkerung von 241044 Menschen zählt, und daher auf jede geografische gevierte Meile 6331 Menschen kommen, so meinen doch einige hiesige Grundbesitzer, daß für den Bedarf der Landwirthschaft die Bevölkerung zu klein sei; worin sie sich aber nach meiner Meinung sehr irren, denn der Umstand, daß für einige Arbeiten fremde Hände gebraucht wer-

den, liefert noch keinen Beweis, daß die Bevölkerung überhaupt für den Bedarf der Landwirthschaft nicht zureiche, und man würde sich in große Verlegenheit versetzt sehen, wie jene Leute das ganze Jahr zu beschäftigen und zu ernähren und zu bezahlen seien, die zum Jäten des Reißes, zum Mähen des Heues und zur Ernte des Weizens aus fremden Gegenden auf eine kurze Zeit hieher kommen. In Istrien hörte ich oft dieselbe Klage; auch da möchten die Grundbesitzer eine doppelt so große Bevölkerung haben, weil sie meinen, daß dann das Taglohn des Arbeiters wohlfeiler und der Reinertrag der Besitzer größer sein würde. Sie übersehen aber, daß sich die gegenwärtige Bevölkerung nur mit Noth erhält und daß der Zuwachs der Menschen, wenn er die Wirthschaft nicht klüger oder mit größern Hülfsmitteln betreibt, als die gegenwärtigen Einwohner, für sich kaum genug zum Leben aufzubringen und daher zur Verbesserung des Zustandes der frühern Bevölkerung nichts beizutragen im Stande sein würde.

In Mantua wie in Istrien, wird zur Getreide- und Weinerzeugung eine größere Fläche verwendet, als man gehörig düngen und bearbeiten kann. Man verzettelt den Dünger auf 2 und 3 Joche, der auf ein Joch gebracht hätte werden sollen, und mühet sich ab, auf 2 und 3 schlecht gedüngten und nachlässig bearbeiteten Jochen das zu erzeugen, was man bei besserer Verwendung des Düngers und der Arbeit auf einem Joche mit minderen Kosten erhalten haben würde. Allein eine solche Abänderung der Feldereintheilung ist mit dem Colonensystem nicht vereinbarlich, das den höchsten rohen Körner- und Weinertrag von einer gegebenen Fläche beabsichtigt, ohne auf den reinen Ertrag für den Pächter Rücksicht zu nehmen, und kann nur von den Eigenthümern auf selbst betriebenen Wirthschaften oder von Geldpächtern ausgeführt werden.

Ich hatte mir in Mailand die Catastral-Schätzungs-Operate für zwei Gemeinden der Provinz Mantua mitgenommen; für Quistello und Roverbello.

Wegen der Kürze der Zeit mußte ich den Gedanken aufgeben, Quistello zu sehen und mich begnügen, Roverbello zu besuchen, das an der Straße nach Verona liegt.

---

30. Juli.

Ansicht des Landes zwischen Mantua und Roverbello. Beschreibung der Felderwirthschaft und des Bodens von Roverbello. Große, wohl bestellte Reißfelder. Cultur des Bergreißes — Oryza mutica — als Sumpfreiß. Schlecht geformte Pflüge. Schotterboden zwischen Castiglione di Mantova und Valleggio. Große Maulbeerpflanzungen darauf. Aussicht vom alten Schloß in Valleggio. Kleine Filande im Orte Valleggio.

Bis Brancola sieht man längs der Straße lauter bewässerte Wiesen; von diesem Orte an aber fangen die mit Reben bepflanzten Äcker an. Der Boden ist schlecht, schottrig, der Mais verbrannt. Weiter fort gegen Pero verschlechtert sich die Cultur, man sieht bald dürre, bald schlecht bewässerte Wiesen, große Äcker ohne Reben und Maulbeerbäumen.

In der Nähe und in der Umgebung von Roverbello sind die Felder aber wieder besser cultivirt, obschon der Boden immer noch sehr schlecht ist, denn die fruchtbare Erdschicht ist nur 6 bis 7 Zoll hoch und unter derselben ist ein tiefes Lager von feinem Steingeröll.

Der Ortsvorstand begleitete mich auf meiner Excursion durch die Felder dieser Gemeinde. Wenig Maulbeerbäume, deren einige auf Bergamasker, die anderen aber auf lombardische Art beschnitten werden. Gegen Canedole zu wird der Boden etwas niedriger; man passirt den ansehnlichen Canal Mandrillo, und kommt jetzt in eine Gegend, deren größter Theil bewässert ist, und wo Wiesen mit großen Äckern abwechseln, die mit Reiß, Mais und Weizen bestellt sind, oder es waren. Es sind hier lauter große Wirthschaften, denn die einzelnen Parzellen dürften nach meinem Ermessen 20—30 Joch groß sein. Die Damm-

erde hat hier eine viel größere Tiefe, und mag wohl 2—3 Fuß mächtig sein. Die Reißfelder waren hier so fleißig cultivirt, und so schön aussehend, als ich dieß irgendwo in der Provinz Pavia gesehen hatte. Der Mais stand schön, selbst in den Äckern, die nicht bewässert werden. Vor dem Verdorren schützte ihn hier wohl die feuchte Umgebung, und das im Untergrund befindliche Wasser. Im Orte Canedole sind die besten Felder. Es gewährte mir ein großes Vergnügen die großen wohlbestellten fruchtbaren Reiß- und Maisfelder zu sehen, die ihren Besitzern einen sehr bedeutenden Reinertrag abwerfen müssen. Ich aber möchte in dieser weiten, bewässerten und einförmigen Gegend nicht wohnen, wo man in der heißen Zeit vor den Sonnenstrahlen keinen Schutz findet, und im Hause bleiben muß, und wenn es einige Tage stark geregnet hat, wegen Schlamm und Wasser wieder nicht ausgehen kann. Hier sah ich zuerst ein ziemlich großes Ackerfeld mit sogenanntem chinesischen Bergreiß — Oryza mutica — auf dieselbe Art, wie den gewöhnlichen Reiß cultivirt. Ich besah das Feld genau, und verglich diesen Reiß mit dem fest daneben stehenden gemeinen Reiß, der unter völlig gleichen Bodenverhältnissen sich befand. Die Pflanzen der neuen Reißart waren kürzer, allein schon fast zeitig; während der gewöhnliche Reiß etwa erst zum dritten oder vierten Theile blühende Pflanzen hatte. Das Feld gehört den Brüdern Grigolati in Verona, denen auch das Schloß Castiglione di Montova mit den dazu gehörigen Feldern gehört, wo ich wieder ein solches mit chinesischem, frühreifem Reiß bestelltes Feld sah. Die beiden Äcker mögen etwa 5 Joch groß sein. Von den Vorzügen dieser Reißart habe ich in dem Abschnitte, welcher der Cultur der einzelnen Früchte gewidmet ist, das Nähere angegeben.

Die Pflüge in den hiesigen Wirthschaften sind sehr schwerfällig, und nach falschen Principien gebaut. Das Schareisen hat 2 Flügel, statt eines, und ist nur 8 Zoll breit; das Secheisen ist äußerst schief in das Land gerichtet; das Streichbrett ist zwar gut geformt, aber in einen zu stumpfen Winkel gestellt,

weßwegen dann der Erdstreifen, der gewendet werden soll, weil er nicht ganz vom Untergrund abgeschnitten ist, durch das Streichbrett abgedrückt werden muß, wozu ein großer Kräftenaufwand erheischt wird, der erspart worden wäre, wenn die Schar nur einen Flügel hätte, der aber 10 Zoll breit wäre. So bringt auch das gar zu schief gestellte Secheisen eine unnütze und verderbliche Reibung hervor, die man leicht durch eine knieförmige Biegung hindert, welche man diesem Eisen gibt. Mit solchen Pflügen, wie die hiesigen sind, braucht man freilich fast doppelt so viel Zugvieh als anderswo, wo man eine richtige Theorie von der Wirkung der Bestandtheile des Pfluges, und von der zweckmäßigen Zusammenstellung derselben hat.

Die Besitzungen sind groß, die Bauernhäuser geräumig, von außen auch wenigstens gut aussehend.

Bei Castiglione di Mantova kommt man wieder in den Schotterboden, der über Prelocco und Mezzocagnole immer schlechter wird. Zwischen dem letztern Orte und Valleggio besteht die Oberfläche des Bodens aus einem äußerst unfruchtbaren Steingeröll, so ohngefähr, wie bei Verona, das aber über und über mit Reihen von Maulbeerbäumen bepflanzt ist, zwischen denen Mais und Weizen gebaut wird. Eine unverzeihliche Thorheit, diese beiden Früchte in einem Boden erzeugen zu wollen, der nur für Roggen und Hirse sich eignet! — Wie der Weizen ausgesehen haben mag, erkannte ich aus den dünnen und schütteren Stoppeln; den Mais sah ich verdorrt. Die Maulbeerbäume sind größtentheils nicht gepfropft, und werden alle drei, längstens vier Jahre aller Hauptäste beraubt, und zeigen deßwegen, und wegen der ungemein großen Unfruchtbarkeit des Bodens kein fröhliches Wachsthum. Indessen gewährt dieser ungeheure Wald von Maulbeerbäumen, durch den man zwischen Mezzocagnole und Valleggio fährt, dennoch einen imposanten Anblick, und ich habe in dieser Art nichts Größeres in der ganzen Lombardie gesehen. Wenn ein gemeiner Wald von 3—4 geografischen gevierten Meilen in der Ebene cultivirter Länder schon

etwas Seltenes ist, so muß eine Waldähnliche Pflanzung von Maulbeerbäumen, womit eine weite Ebene überdeckt ist, noch mehr überraschen, und dieß um so mehr, wenn man den Boden ansieht, der an und für sich eine weite Heide sein würde, wenn er nicht durch den Verstand und den Fleiß der Menschen mit einer Baumart bepflanzt worden wäre, die gleich der Föhre im Sandboden gedeiht, und einen 50mal größern Reinertrag als diese Baumart abwirft.

Ich kam zeitlich genug am Abende in Valleggio an, um noch die Ruinen des Schlosses und die Pfarrkirche zu besehen. Die Ruinen des Castells stellen sich sehr malerisch dar, und man genießt von der Anhöhe des Hügels, auf dem sie stehen, eine schöne Aussicht über die Ebene, durch die ich so eben kam, und übersieht die Größe des Waldes von Maulbeerbäumen, von Roverbello bis Villafranca. Von der andern Seite stellt sich das schmale Thal des Mincio dar, was mir sehr fruchtbar zu sein schien. Die Kirche ist ein neues, großes, schönes Gebäude, das die Gemeinde auf ihre Kosten machen ließ. Man erhält einen Begriff von dem Geldreichthume in diesen Ländern, wenn man sieht, welchen Aufwand Private und Gemeinden auf Häuser, Kirchen, Brücken und Straßen verwenden.

Bei einem Spaziergang durch die Gassen des Ortes bemerkte ich, daß man fast in allen Häusern mit dem Abspinnen der Seide und den damit verbundenen Arbeiten beschäftigt war. Bei näherer Untersuchung fand ich, daß die hiesigen Seidenerzeuger ihre Galetten selbst abspinnen, und zu diesem Behufe einen oder zwei Öfen im Hause haben; daß es hier keine großen Filande gibt, und daß man die zu Hause gewonnene rohe Seide an die Seidenhändler in Verona verkauft.

31. Juli.

Natur des Bodens zwischen Valleggio und Desenzano. Fahrt von Desenzano nach Salò und zurück. Beschreibung des Bodens und seine Benützung längs des Gardasees. Limonienhäuser von Salò. Olivencultur. Zwirnfabrication. Annehmlichkeiten von Desenzano. Fahrt von hier nach Verona. Beschreibung des Bodens und seiner Cultur. Warum der Maisbau so ungebührlich erweitert worden ist. Elende Pflüge.

Der Boden zwischen Valleggio und Desenzano ist mit geringen Abweichungen dem ähnlich, durch welchen ich gestern fuhr. Bald liegt das Steingeröll nackt da, bald ist es mit einer Sandschichte bedeckt, an seltnen Stellen wohl auch mit einer bessern Erde. Wo der Boden bloßes Geröll ist, da werden nur Maulbeerbäume gepflanzt; wo er etwas besser ist, erscheinen berebte Äcker. So wie man sich dem Gardasee nähert, war der Mais nicht mehr so völlig ausgetrocknet, wahrscheinlich, weil es hier einigemal geregnet hatte; indessen waren die Pflanzen doch sehr verkümmert, halbverdörrt, und werden wahrscheinlich kaum den vierten Theil des Ertrags liefern.

Von Desenzano führte mich der Wirth Maier vom Albergo reale, mit seinen flüchtigen Pferden nach Salò, von wo ich Abends wieder mit ihm nach Desenzano zurückkehrte.

Der Weg nach Salò läuft längs der Hügel hin, welche den Gardasee begränzen, und von der Höhe derselben übersieht man den schönen See und seine Umgebungen mit den hinter sich aufthürmenden hohen Bergen. Der Boden der Hügel, oder vielmehr die Ausläufe der Berge bestehen aus bloßem Geröll, das mit vielem Sande, und auf einigen Stellen auch mit etwas bindiger Erde gemischt ist. Die Cultur dieser Ufer besteht vorzüglich in Weinbau, unter welchem in der Nähe von Desenzano hin und wieder Öl- und Maulbeerbäume zerstreut sind, die aber sehr bald verschwinden, und nur erst bei Salò wieder zum Vorschein kommen. Die Reben werden bald auf kleine Ahornbäume, bald auf Pfähle gebunden, sie sind niedrig, in Reihen, zwischen denen geackert und Mais gesäet wird; mit welchem Erfolg, kann man

sich leicht vorstellen, da der Boden für die Reben selbst zu schlecht ist, so daß sie nur geringe Triebe machen, und wenig Früchte ansetzen.

In Salò, einem reinlichen, schönen Städtchen am schmalen Ufer des Sees, das durch die in Norden sich gäh erhebenden hohen Berge eine besonders geschützte, warme Lage hat, fand ich an dem Grundbesitzer, Herrn Forsetti, einen sehr gefälligen Mann, der mich in die nächstgelegenen Limonienhäuser, und dann in die Ölgärten der Gemeinde Guardone di sopra führte, um mich über diese zwei Culturarten zu unterrichten. An den Ufern des Gardasees wird seit langem die Cultur von Limonien und Pomeranzen betrieben: und da Niemand fragt, wie diese Bäume gepflegt werden, so hat sich die Meinung verbreitet, es wäre das Clima am Ufer des Sees so mild, daß diese südlichen Früchte im Freien fortkämen; was aber keineswegs der Fall ist, denn sie stehen in stufenweise übereinander gebauten Gewächshäusern, die von den gewöhnlichen nur dadurch unterschieden sind, daß man statt der Gläser hölzerne Balken verwendet, womit an kalten Tagen im Winter die vordere, gegen Süden gekehrte offene Wand zugedeckt wird, um den innern Raum des Gewächshauses vor dem Frost zu schützen. In außerordentlichen Fällen wird dieser Raum auch geheizt. So lange man für diese Früchte einen so hohen Preis, wie gegenwärtig bezahlt (das Hundert Kaufmannswaare 3 fl. 31 kr.), wirft das Capital, das man auf ein solches Gewächshaus verwendet, hohe Zinsen ab; sollte aber der Preis der Früchte bedeutend fallen, so werden diese Häuser deßwegen zwar nicht eingehen, wohl aber am Kaufwerthe verlieren, und es werden keine neuen mehr angelegt werden.

Die Cultur der Oliven befriedigte mich noch weniger. Ich fand die hiesigen Oliven nicht besser gepflegt, wie in Istrien, und den Stamm dieser Bäume eben so schadhaft. Dem äußern Ansehen nach zu urtheilen, halte ich die Oliven von Salò für weniger ergiebig als die Oliven von Rovigno in Istrien.

Ich habe das, was ich über die Cultur der Limonien und Oliven hier sah und hörte, in dem betreffenden Abschnitte etwas weitläufiger dargestellt, wohin ich den Leser verweise.

Sonst war die Zwirnfabrication die Quelle des Reichthums von Salò. Die Bürger kauften am flachen Lande den Flachs, gaben ihn den Bergbewohnern zum Spinnen, und zwirnten und bleichten dann zu Hause das Gespinnst. Ich sah hier noch im Kleinen diese Arbeit betreiben, wobei mir bloß die geneigten, aus reinen, kleinen Steinen aufgeschütteten, länglich viereckigen Beete sehr zweckmäßig dünkten, auf die man die Strähne legt, und während dem Bleichen begießt. Die Beete sind 10 Klafter lang, 3 Klafter breit, und 1 Schuh hoch. Jetzt ist dieser Fabrikszweig auf eine unbedeutende Kleinigkeit herabgesunken.

Desenzano ist ein lebhafter Ort, mit einer großen Anzahl schöner Gasthäuser. Die Bevölkerung besteht aus Grundbesitzern, Handwerkern und Gewerbsleuten, die alle sehr wohlhabend zu sein scheinen, in so fern man dieß aus den schönen, zum Theile neuen oder neu geputzten Häusern, und dem äußern Ansehen der Einwohner zu beurtheilen im Stande ist. Das Gasthaus, in dem ich wohnte, hat vom Balcon die schönste Aussicht über den See und über die Hügel und Alpen. Überhaupt halte ich Desenzano für einen der angenehmsten Puncte in Ober-Italien, um da einige Wochen oder Monate den Sommer über zuzubringen, denn der schöne See, die Hügel, die Berge, die nahen Städte, die Hauptstraße, die bedeutende Bevölkerung des Ortes u. s. w. entsprechen allen Forderungen, die man an einen Sommeraufenthalt machen kann, weil sie Jedem Das gewähren, was er gerade wünscht.

Auf der Rückreise von Desenzano über Peschiera, Castelnuovo bis Verona sah ich, daß der Boden durchgehends aus demselben Lager von Steingeröll besteht, das ich zwischen Roverbello und Valleggio antraf, und daß nur auf einzelnen und seltnen Orten die fruchtbare obere Erdschichte eine Tiefe von einem Schuhe hat. Solche fruchtbare Stellen werden dann mit

Weinreben benützt, während in den übrigen Äckern nur Maulbeerbäume gepflanzt sind, die trotz dem, daß der Boden höchst unfruchtbar ist, und daß man die Bäume alle 3—4 Jahre nach der alten lombardischen Art aller Hauptäste beraubt, doch voll der schönsten Äste sind und dunkelgrünes Laub tragen.

Ich sah längs der Straße viele junge, 8—10jährige Pflanzungen, doch weniger hier, wie in der Lombardie; woraus hervorgeht, daß hier die Seidencultur in der neuern Zeit nicht so rasch am Umfange zunimmt, wie dort.

Mais, Weizen und Roggen sind auch hier die Hauptfrüchte, wie allenthalben im Gebiete von Verona. Wenn ich hier Landwirth wäre, so möchte ich es nicht wagen Mais zu bauen, denn wenn es im Sommer acht Tage lang nicht regnet, so ist diese Pflanze in einem solchen Boden schon sehr zurückgesetzt, und treten mehrere solche regenlose Wochen im Verlaufe der Entwickelung der Körner ein, so wird das Erträgniß auf eine Kleinigkeit herabgesetzt. Es hat sich der Italiener aber eine Wuth für den Maisbau bemächtigt, und sie bauen hier und in der Lombardie, in Friaul und in Istrien Mais, wo sie nach genauer Erhebung des Rohertrages nicht so viel ernten, wie vom Wintergetreide; da aber die Maiscultur viel größere Kosten verursacht und so leichten Boden mehr erschöpft, als ein Wintergetreide, so ist es klar, daß sie ihren Vortheil verkennen, wenn sie die Cultur einer Pflanze über das ganze Land verbreiten wollen, die nur für einige Theile desselben paßt. Als ich einem sehr verständigen Landwirthe in Verona sagte, daß ich meinte, es dürfte für den Schotterboden dieser Provinz der Roggen, der in der frühern Zeit viel häufiger gebaut wurde als jetzt, zuträglicher sein, wendete er mir ein, er wolle dieß nicht läugnen, müsse aber dagegen bemerken, daß der Roggen gegenwärtig einen so niedrigen Preis habe, und kaum verkauft werden könne, seit sich das Landvolk so sehr an den Genuß des Mais gewöhnt hat.

Ich sah hin und wieder pflügen, bald mit zwei, bald mit sechs Ochsen. Da der bindigste Boden in dieser Gegend

immer noch ziemlich mürbe ist, so erhellet hieraus, wie ungeschickt die Werkzeuge gebaut sein müssen, die man hier zum Lockern und Wenden des Ackers anwendet, wenn man hiezu sechs Ochsen nöthig hat. Um Peschiera wendete man zum Stürzen der Stoppeln einen leichten, räderlosen, aber elend construirten Pflug an; anderswo sah ich ihn von derselben Form, die ich in Canedole beschrieben habe. Die hiesige Egge ist häufig bloß ein Stück Holz, womit man die schmalen, vierfurchigen Beete abgleicht.

---

1. August.

Beschreibung von Verona. Schöne Brücken. Castell. Palläste. Bemerkungen über die Reiß- und Seideerzeugung der Provinz. Viehzucht in den Bergen. Malghesi.

Verona ist eine schöne und wohlhabende große Stadt. Der mächtige Etschfluß strömt durch die Mitte der Stadt, deren beide Theile durch drei steinerne Bogenbrücken verbunden sind. Die oberste dieser Brücken besteht aus drei Bogen, wovon der eine im Lichten eine Klafter mehr mißt, als der berühmte Bogen der Brücke Rialto in Venedig. Die Ringmauern, welche das Castell San Felice umgeben, sind von großem Umfange, und geben durch ihre zahnförmigen Spitzen, und die alterthümlichen Formen der Wachtthürme einen sehr malerischen, romantischen Anblick. Übrigens sind die Festungswerke des Castells sowohl, als der Stadt, durch die Franzosen zerstört worden, und müssen von Bedeutung gewesen sein, in so ferne man aus der Größe der Ruinen, und dem Reste des Übergebliebenen auf den frühern Zustand zu schließen vermag.

Es sind in der Stadt mehrere schöne, und in architektonischer Hinsicht merkwürdige Palläste; z. B. Maffei, Canossa, Bevilacqua, die Sala del Consiglio u. s. w., dafür aber sind die Kirchen von keiner Bedeutung.

Ich besuchte die Herren Grigolati, um mich bei ihnen über die Cultur des chinesischen und des gemeinen Reißes zu erkundigen. Sie waren so gefällig mich über diesen Gegenstand vollkommen zu unterrichten; durch sie ward ich mit Herrn Ponzilacqua bekannt, der über den Bergreiß eine sehr unterrichtende Abhandlung geschrieben hat.

Das Haupterzeugniß der Provinz ist, nach der Versicherung dieser Herren, der Reiß, der in den Niederungen der Etsch, in der Umgebung von Legnago, wo der Hauptmarkt für dieses Erzeugniß ist, in großen Quantitäten gebaut wird. So schlecht der Boden der nächsten Umgebung der Stadt am rechten Ufer der Etsch ist, so gut soll er um Cologna und weiter hin gegen die Provinz Rovigo sein. Man erzählte mir Wunder von der ungemeinen Fruchtbarkeit jenes Bodens, der auf manchen Orten gar keines Düngers bedarf, und doch reiche Ernten erträgt.

Die Seidenerzeugung ist ebenfalls ein wichtiger Artikel für diese Provinz, wie man aus der Menge der Maulheerbäume zu schließen berechtigt ist, die den sandigen und steinigen Boden zwischen hier und Mantua bedecken. Ich erkundigte mich, ob es große Filande gäbe, und hörte die Bestätigung dessen, was man mir bereits in Valleggio gesagt hatte, daß Jedermann die in der eigenen Wirthschaft erzeugten Galetten selbst abspinnt, und die Seide dann an die Kaufleute verkauft. Von der einen Seite mag dieß den Landwirthen vortheilhaft sein, weil sie den Nutzen gewinnen, den sonst der Galettenhändler, der gewöhnlich auch zugleich Besitzer der Filande ist, bezogen haben würde; allein von der andern Seite fürchte ich, geht dieser Nutzen wahrscheinlich wieder verloren, weil nicht zu vermuthen ist, daß Personen, die jährlich nur wenig Galetten abspinnen, und nur durch kurze Zeit sich mit dieser Arbeit beschäftigen, jene Fertigkeit in der Kunst des Spinnens sich erwerben, die erforderlich ist, um von einem gegebenen Gewichte Galetten die größte Menge der feinsten Seide zu erhalten.

Die Berge dieser Provinz sind von großer Ausdehnung, und es wird da viele Viehzucht, und zum Theile auch Milchwirthschaft betrieben. Die Bergamini oder Malghesi, d. h. die Eigenthümer einer Heerde Kühe, ohne genügendes Winterfutter für dieselben, kommen im Winter von diesen Bergen in die Ebene, und verzehren, so wie ich bereits im Mailändischen und Mantuanischen beobachtete, das Heu einiger Wieseneigenthümer. Im Winter 18$\frac{2}{2}\frac{5}{6}$ zahlten die Malghesi den Wagen Heu von 832 metrischen Pfunden zu 33—37 Lire austriache, wornach sich 100 Pfund Wiener Gewicht auf 48 Kreuzer berechnen.

2. August.

Amfitheater. Spaziergänge.

Der Catastralschätzungs-Inspector Mondini und der für den Bezirk der Umgebung der Stadt bestimmte Schätzungs-Commissär, Gianzini, besuchten mich. Ich begab mich in das Amtslocale des Inspectors, um daselbst von den bisher gepflogenen Erhebungen und Bestimmungen Einsicht zu nehmen.

Abends besah ich wieder das Amfitheater, und machte einen Spaziergang vor die Stadt.

3. August.

Classirung der Grundstücke der Gemeinde Chievo bei Verona. Wasserräder in der Etsch. Aussicht von einer nahen Anhöhe über die Umgebung der Stadt.

In Gesellschaft des Inspectors und Commissärs durchging ich die ganze Gemeinde Chievo, um die vollbrachte Classification und Einreihung der einzelnen Grundstücke in die betreffenden Classen, was man Classirung nennt, zu revidiren; wobei ich bemerkte, daß nur die höher gelegenen Theile des Bodens dieser Gemeinde mit Steingeröll bedeckt, die niedriger gelegenen Theile

aber, wo der Etschstrom dieses Geröll auf eine bestimmte Tiefe wieder weggeschwemmt hat, aus Sandboden bestehen, in dem ich den Mais ziemlich gut aussehend antraf.

An der Etsch sind einige Wasserräder, die das Wasser des Stroms auf eine Höhe von 3 Klaftern heben, womit dann einige kleine Wiesen oder Gärten bewässert werden. Man rechnet, daß ein solches Rad so viel Wasser schöpfe, um 20 Campi di Verona = 10½ Joch damit bewässern zu können, was mir sehr viel vorkommt.

Abends führen mich meine Begleiter auf eine, nächst der Stadt gelegene Anhöhe, wo ich von dem Gartenhause einer Besitzung, die früher, wenn ich nicht irre, einem Nonnenkloster gehörte, einer wunderschönen Aussicht genoß, die vielleicht schöner ist, als alle, die ich bisher sah, denn die unter dem Standpuncte gelegene große Stadt, mit ihrem alterthümlichen, phantastischen Castelle, der mächtige Strom, den man aus den Bergen hervorkommen, und weit hinab gegen Legnago schimmern sieht, die mit Maulbeerbäumen bedeckte Ebene, mit ihren Dörfern, einzelnen Häusern und Kirchen, gewähren den Anblick eines Landes, das an malerischer Schönheit und hoher Fruchtbarkeit kaum von einem andern übertroffen wird.

---

4. August.

Empfindungen im Amfitheater. Fahrt nach Vicenza. Fruchtbarer, wohl cultivirter Boden bis Soave. Luzernefelder. Maulbeerbäume. Ansicht des Landes über Montebello nach Vicenza. Berebte Äcker; schöne Maisfelder. Gang auf den Monte santo bei Vicenza. Cultur der Hügel, welche die Stadt umgeben. Vulcanischer Boden.

Noch einmal, ehe ich wegfuhr, ging ich ins Amfitheater. Als ich heute aber auf dem Rande dieses edlen Gebäudes stand, konnte ich nicht umhin, mir die unzählige Menge Menschen zu denken, welche Zuschauer bei den hier gegebenen Schauspielen gewesen sind. An diese Idee heftete sich eine andere, die mich im-

mer in eine melancholische Stimmung versetzt: die gänzliche Vergessenheit, in welche solche Scharen von Menschen jetzt begraben sind. Die Zeit hat ihr Andenken von der Erde vertilgt, kaum Spuren von ihnen in den Urkunden des Menschengeschlechtes hinterlassen; und doch waren hier Verstand und Schönheit, Reichthum und Macht, Hoffnung und Furcht, Unternehmungsgeist und Thätigkeit, die nun alle in eine tiefe Stille von 17 Jahrhunderten versunken sind! — Der Anblick dieses Theaters müßte einen Dichter mächtig begeistern, das schnelle Vorübergehen der Menschen in der Gegenwart, und im Andenken der Nachkommen zu schildern! —

Ich fuhr um die Mittagszeit von Verona weg, und kam Abends in Vicenza an.

So wie man vor das Thor der Stadt kommt, sieht man hier am linken Etschufer einen, gegen das rechte Ufer ganz veränderten Boden und andere Culturarten. Die Maisfelder sind nicht mehr verdorrt, und es zeigen sich mehr oder weniger schöne, bewässerte Wiesen. Der Boden ist gegen die Abhänge der Hügel lehmig und fruchtbar; allenthalben sind die Felder mit Maulbeerbäumen bepflanzt.

Mit kleinen Abweichungen dauert der Anblick des Landes so fort über Lavagno bis Soave, wo der Boden wieder mehr sandig wird. Bei Caldiero fangen die Luzernefelder an und dauern bis Vicenza. Je nachdem der Boden mehr oder weniger tief, und besser gepflügt und vielleicht auch besser gedüngt war, je nachdem war auch diese Futterpflanze mehr oder weniger üppig gewachsen. Um Villafranca sah ich die größten Luzernefelder, woraus ich schloß, daß die einzelnen Besitzungen von größerer, als gewöhnlicher Ausdehnung sein müssen. Von Caldiero bis Villafranca sind nur junge Maulbeerbäume; bei diesem letztern Orte hört endlich die Cultur dieser Bäume auf, denn von da bis gegen Montebello sieht man nur selten wo irgend ein Feld damit bepflanzt.

Der Boden ist um Torre dei confini, Montebello,

und weiter hin gegen Vicenza ein tiefer, mürber Lehm von großer Fruchtbarkeit. Die Äcker sind mit berebten Bäumen bepflanzt, und zwischen den Baumreihen stand der Mais in üppiger Fülle: auch sieht man nicht selten Melonen auf Äckern gepflanzt, vorzüglich in der Umgebung von Montebello und Crenzo, wo mir der Boden besonders fruchtbar dünkte.

Ich kam zeitlich genug am Abend in Vicenza an, um noch den Monte santo zu besteigen. Um den Besuch der Kirche am Berge in jeder Zeit, Sommers und Winters, den Gläubigen bequem zu machen, haben einzelne Wohlthäter sich in eine Gesellschaft vereinigt, und haben vom Fuße des Berges bis zur Kirche einen auf Säulen ruhenden, bedeckten Gang bauen lassen. Die Kirche selbst enthält nichts von Malerei oder Sculptur, was sie sehenswürdig machte. Man war eben beschäftigt einen Glockenthurm fest neben der Kirche zu erbauen, der eine Höhe von 223 Fuß erhalten soll; das Geld hiezu, sagte mir der Geistliche, der den Bau dirigirt, liege schon bereit, und sei bloß durch Almosen zusammen gebracht worden. Dieser nämliche erzählte mir, daß man in dieser Kirche jährlich für gezahlte Messen 100,000 Lire austriache einnehme.

Die Hügel rings um die Stadt sind mit Bäumen bewachsen, die ich anfänglich für Obstbäume hielt, bis ich mich überzeugte, daß es Eschen, Ulmen und Rüstern sind, an deren Fuß ein oder zwei Weinreben gepflanzt sind. Es sind daher Wiesen mit Weinreben. Ein schmaler Streifen, etwa 1½ Fuß breit, wird an beiden Seiten dieser Baumreihen aufgehackt. Mir däucht diese Art der Bodenbenützung sehr abgeschmackt; denn auf Hügeln muß man nicht Wiesen haben wollen, und die Weinreben verlangen einen Boden, der, so weit ihre Wurzeln reichen, jährlich zweimal gelockert und von Zeit zu Zeit gedüngt wird. Ich würde diese Hügel als Weingärten benützen, und meine, daß sie dann einen fünfmal so großen Reinertrag abwerfen würden, als jetzt.

Das Gestein dieser Hügel ist vulcanisch. Es ist ein lockerer,

weißer, gebrannter Mergel, der beim Verwittern weiß wird und abfärbt wie Kreide.

---

5. August.

Merkwürdigkeiten von Vicenza. Tiefer, fruchtbarer Boden rings um die Stadt. Nußbäume und Eschen als Stütze der Reben in den Äckern. Oper und Ballet.

Hier traf ich weder den Catastralschätzungs-Inspector, noch den Grafen Porto zu Hause, an den ich Briefe mitgebracht hatte, und mußte daher die Zeit mit dem Besehen der wenigen Merkwürdigkeiten zubringen, welche die Stadt aufzuweisen hat. Der Dom, das Stadthaus — la Ragione — das Haus von Palladio, das olimpische Theater, sind Dinge, die allgemein bekannt und in hundert Büchern beschrieben sind. Daß man die zuerst genannten Gebäude, besonders das Stadthaus, sehenswürdig findet, begreife ich wohl, denn es ist dieß eines der größten und gelungensten Werke von Palladio; wie man aber das olimpische Theater als eine Sehenswürdigkeit anrühmen kann, begreife ich nicht. Es ist ein Kindertheater, wo die Scenen, von Holz geschnitten, die Gassen einer Stadt perspectivisch darstellen. Es ist so niedrig, daß gar keine Proportion zwischen den Schauspielern und den Scenen besteht, und da sich sein Boden nach hinten zu erhebt, um zur Täuschung der Perspective beizutragen, so wird es dadurch zu Vorstellungen ungeeignet. Auch geht alle Illusion verloren, sobald der Schauspieler, der gleich groß bleibt, in die hintern Scenen geht, die nach den Regeln der Perspective die Häuser und andere Gegenstände kleiner darstellen. Ich hielt mich nicht fünf Minuten lang in diesem Theater auf und erinnerte mich lebhaft, daß es vor 22 Jahren, als ich es das erstemal sah, denselben widrigen Eindruck auf mich gemacht hatte. Ein Spaziergang rings um die Stadt zeigte mir die große Fruchtbarkeit des hiesigen Bodens. Es ist ein ungemein tiefes Lager von einem sehr fruchtbaren Lehmboden, das aus den Überschwem-

mungen des Bacchiglione gebildet worden, in welchem der Mais bei der langanhaltenden, heurigen Dürre nichts gelitten hat, und in dem ich den Cinquantin grün und gerade in der Blüthe antraf. Ackerland mit in Reihen gesetzten Bäumen zur Unterstützung der Reben, findet sich gleich vor der Stadt und rings um dieselbe. Die Bäume sind hochstämmige Nüsse und Eschen: sie sind so nahe aneinander gepflanzt, daß im guten Boden ihre Äste sich berühren, und daher ein Spalier bilden. Meistens sind zwei Reben, oft nur eine, die sich an dem Baume hoch hinaufschlingt, und dann von oben herunter gezogen und zur Seite ausgebunden wird. Die Rebenstöcke sind sehr alt und dick. Heuer sind sie reichlich mit Trauben behängt, die einen süßlichen Wein geben. Es gibt hier herum auch viele Wiesen. In einigen derselben, die durch den Bacchiglione überschwemmt werden und besonders fruchtbar sind, sind so, wie auf den Hügeln, Eschenbäume, und an ihren Stamm eine Weinrebe, gepflanzt. In diesen Wiesen wird der Boden rings um diese Bäume nicht aufgelockert, und doch sollen sie viele Früchte geben.

Abends besuchte mich der Schätzungs-Inspector. Wir gingen zusammen in die Oper: Romeo und Giulietta von Vaccaj, worin die Belocq, die ich ein Jahr früher in Triest hörte, den Romeo sang. Eine junge Rubini gab mit ziemlich vielem Beifall die Giulietta. Das Ballet, Gabriele de Vergy, ward mit großer Pracht und mit gutem Personale gegeben.

---

6. August.

Classirung der Grundstücke rings um die Stadt. Äußerst fruchtbarer Boden. Fahrt nach Padua. Cultur des Bodens zwischen Vicenza und Padua. Schädliches Verfahren, hohe Bäume zu Stützen für den Weinstock in den Äckern zu verwenden. Anblick der euganeischen Hügel.

Der Schätzungs-Inspector Steffanoli und der Schätzungs-Commissär Pirzio begleiten mich in eine der nächsten Gemein-

den, aus denselben Gründen, die ich schon in Verona angegeben habe: bei welcher Gelegenheit ich den fruchtbaren Boden der Umgebung dieser Stadt neuerdings zu beobachten Gelegenheit hatte. Die Fruchtbarkeit ist aber auch in ihren Wirkungen auf das Pflanzenwachsthum sichtlich; denn nichts übertrifft an Üppigkeit des Wachsthums die hier vorkommenden Bäume, die Weinreben, den Mais, kurz Alles, was ich in den Feldern antraf. Der Boden ist völlig wagrecht, und das Fließen des Wassers des Bacchiglione kaum bemerklich, das in einem tiefen Bette sich langsam fortbewegt, sehr oft aber dennoch zu einer solchen Höhe anschwillt, daß es die benachbarten Felder überstauet. Indessen fließt es doch schon zu lange in einer wagrechten Ebene, ehe es nach Vicenza kommt, als daß es noch Gerölle oder auch nur groben Sand mit sich führte, die längst schon zu Boden gefallen sind. Hieher gelangt nur mehr fruchtbarer Schlamm, den der Fluß von hier an bis zur Einmündung in die Brenta ablagert, und womit er die Felder befruchtet.

Nach Tische fahre ich von Vicenza weg, und komme am Abend in Padua an.

Außer Vicenza sieht man während der ersten Miglien noch ziemlich viele Wiesen; späterhin werden ihrer immer weniger. Nichts als berebtes Ackerland. Die Reben werden auf hohe Nußbäume gezogen, und hängen von einem Baum zum andern; da, wo sie sich von entgegensetzten Seiten begegnen, werden sie zusammengebunden, so daß sie Festons zwischen den Bäumen bilden, wie dieß allenthalben in Italien Statt hat. Weil aber die Rebenzweige nicht alle nach derselben Richtung hin gezogen werden können, ohne sich nachtheilig zu beirren, so wird ein Theil derselben zu beiden Seiten in die Äcker hinein gezogen, und auf Pfählen befestigt, wodurch sie eine unvollkommene Art Laube — Pergolo — bilden. Es ist auffallend, daß man in diesen Gegenden noch immer die absurde Methode beibehält, die Reben auf hohe Bäume zu ziehen, da der Baum doch keinen andern Zweck hat, als der Rebe zur Stütze, statt eines Pfahles, zu

dienen; und daß man noch nicht zur Überzeugung gekommen ist, daß der Schaden, den so hohe Bäume der Getreideerzeugung und der Qualität des Weines verursachen, durch den geringen Nutzen, den sie durch das Holz oder die wenigen Früchte abwerfen, auf keine Art vergütet wird. Ich suche die Ursache dieses widersinnigen Verfahrens in dem Colonensistem, und glaube, daß es die Colonen sind, die ihre unwissenden Herren glauben machen, daß hohe Bäume vortheilhafter sind als niedrige, wie ich in dem Abschnitte, von der Cultur der Reben, näher zeigen werde.

Der Anblick der euganeischen Hügel, die man immer zur Seite hat, trägt zum Vergnügen der Fahrt zwischen Padua und Vicenza sehr viel bei. Sie sind größtentheils wohl cultivirt, und man sieht Dörfer und einzelne Häuser in Menge auf denselben. Die Steine längs der Straße sind vulcanischer Natur: es ist ein ziemlich fester grauer Trachyt.

---

7. August.

Fahrt nach Abano und Obizzi. Cultur des Bodens zwischen Padua und Abano. Beschreibung der heißen Quellen. Reiche Antiquitätensammlung im Schlosse von Obizzi. Canal von Monselice. Vernachlässigung der Bewässerung des Bodens. Ursachen derselben.

Den Vormittag brachte ich in Gesellschaft des Catastralschätzungs-Inspectors Zenoni zu, mit dem ich mich über das Schätzungsgeschäft besprach, und die morgen vorzunehmende Excursion verabredete. Nach Beendigung dieses Geschäftes fuhr ich in den Badeort Abano, hierauf nach dem Schlosse Obizzi und längs des Canals von Monselice wieder zurück nach Padua, wo ich spät in der Nacht anlangte.

Die Cultur der Felder zwischen Padua und Abano ist dieselbe, die zwischen Vicenza und Padua Statt hat. Man sieht nichts, als mit hohen Nußbäumen bepflanzte Maisäcker. Sehr wenig Luzerne. Der Boden ist in einer Entfernung von 6 Miglien

ein ganz gutes tiefes Lehmlager, von der Aufschwemmung durch den Bacchiglione gebildet. Gegen Abano zu wird er etwas leichter, sandiger, weil nun die Abschwemmungen der euganeischen Berge dazu kommen.

Die heißen Quellen in Abano kommen aus verticalen Löchern in einem kalkigen Felsen zum Vorschein. Solcher Quellen sind drei bis vier auf einem kleinen Hügel vor dem Badehause Todeschini. Die Hitze mag 60 bis 70° R. betragen. Man brühet getödtetes Geflügel darin. Das Wasser ist salzig und setzt kristallisirtes Kochsalz hart neben der Felsenöffnung ab, aus der es hervorkommt. Die Fanghi sind kleine beckenartige Vertiefungen neben diesen Quellen, die man mit blauem Lehm, wahrscheinlich absichtlich, ausfüllt, und in die man das heiße Wasser leitet.

Abano liegt am Fuße der euganeischen Berge, und längs derselben führt die Straße nach Obizzi, einem Schlosse, das gegenwärtig dem Herzoge von Modena gehört, und das seiner Antiquitätensammlung wegen berühmt ist. Obschon der Styl des Gebäudes von Obizzi sehr alterthümlich ist, so liegt es doch auf keiner Anhöhe, sondern in der Ebene, an den Hügel angelehnt, und hart an demselben fließt der Bacchiglione, oder wenn man will, der Canal von Monselice, vorbei, denn es ist ein und dasselbe Wasser, nur daß sein Rinnsal hier geregelt und eingedeicht ist. Es reuete mich nicht den Weg hieher gemacht zu haben, denn ich erinnere mich nicht irgendwo bei einem Privaten eine so reiche Sammlung von Statuen und anderen Alterthümern aus der egyptischen, hetrurischen und römischen Vorzeit gesehen zu haben, als hier. Die Sammlung von Rüstungen, alten Musikinstrumenten und anderm Schnickschnack heißt aber nichts.

Bei Obizzi fuhr ich über den Canal, um wieder nach Padua zurückzukehren. Dieser Canal hat zu beiden Seiten hohe Dämme, und das Wasser hat ein sehr geringes Gefäll, denn man fährt mit Leichtigkeit aufwärts. Es fiel mir auf, die zu beiden Seiten dieses Canals liegenden Felder nicht bewässert zu sehen, obschon sie es mit großer Leichtigkeit werden könnten, denn es

aber, wo der Etschstrom dieses Geröll auf eine bestimmte Tiefe wieder weggeschwemmt hat, aus Sandboden bestehen, in dem ich den Mais ziemlich gut aussehend antraf.

An der Etsch sind einige Wasserräder, die das Wasser des Stroms auf eine Höhe von 3 Klaftern heben, womit dann einige kleine Wiesen oder Gärten bewässert werden. Man rechnet, daß ein solches Rad so viel Wasser schöpfe, um 20 Campi di Verona = 10½ Joch damit bewässern zu können, was mir sehr viel vorkommt.

Abends führen mich meine Begleiter auf eine, nächst der Stadt gelegene Anhöhe, wo ich von dem Gartenhause einer Besitzung, die früher, wenn ich nicht irre, einem Nonnenkloster gehörte, einer wunderschönen Aussicht genoß, die vielleicht schöner ist, als alle, die ich bisher sah, denn die unter dem Standpuncte gelegene große Stadt, mit ihrem alterthümlichen, phantastischen Castelle, der mächtige Strom, den man aus den Bergen hervorkommen, und weit hinab gegen Legnago schimmern sieht, die mit Maulbeerbäumen bedeckte Ebene, mit ihren Dörfern, einzelnen Häusern und Kirchen, gewähren den Anblick eines Landes, das an malerischer Schönheit und hoher Fruchtbarkeit kaum von einem andern übertroffen wird.

---

4. August.

Empfindungen im Amfitheater. Fahrt nach Vicenza. Fruchtbarer, wohl cultivirter Boden bis Soave. Luzernefelder. Maulbeerbäume. Ansicht des Landes über Montebello nach Vicenza. Berebte Äcker; schöne Maisfelder. Gang auf den Monte santo bei Vicenza. Cultur der Hügel, welche die Stadt umgeben. Vulcanischer Boden.

Noch einmal, ehe ich wegfuhr, ging ich ins Amfitheater. Als ich heute aber auf dem Rande dieses edlen Gebäudes stand, konnte ich nicht umhin, mir die unzählige Menge Menschen zu denken, welche Zuschauer bei den hier gegebenen Schauspielen gewesen sind. An diese Idee heftete sich eine andere, die mich im-

mer in eine melancholische Stimmung versetzt: die gänzliche Vergessenheit, in welche solche Schaaren von Menschen jetzt begraben sind. Die Zeit hat ihr Andenken von der Erde vertilgt, kaum Spuren von ihnen in den Urkunden des Menschengeschlechtes hinterlassen; und doch waren hier Verstand und Schönheit, Reichthum und Macht, Hoffnung und Furcht, Unternehmungsgeist und Thätigkeit, die nun alle in eine tiefe Stille von 17 Jahrhunderten versunken sind! — Der Anblick dieses Theaters müßte einen Dichter mächtig begeistern, das schnelle Vorübergehen der Menschen in der Gegenwart, und im Andenken der Nachkommen zu schildern! —

Ich fuhr um die Mittagszeit von Verona weg, und kam Abends in Vicenza an.

So wie man vor das Thor der Stadt kommt, sieht man hier am linken Etschufer einen, gegen das rechte Ufer ganz veränderten Boden und andere Culturarten. Die Maisfelder sind nicht mehr verdorrt, und es zeigen sich mehr oder weniger schöne, bewässerte Wiesen. Der Boden ist gegen die Abhänge der Hügel lehmig und fruchtbar; allenthalben sind die Felder mit Maulbeerbäumen bepflanzt.

Mit kleinen Abweichungen dauert der Anblick des Landes so fort über Lavagno bis Soave, wo der Boden wieder mehr sandig wird. Bei Caldiero fangen die Luzernefelder an und dauern bis Vicenza. Je nachdem der Boden mehr oder weniger tief, und besser gepflügt und vielleicht auch besser gedüngt war, je nachdem war auch diese Futterpflanze mehr oder weniger üppig gewachsen. Um Villafranca sah ich die größten Luzernefelder, woraus ich schloß, daß die einzelnen Besitzungen von größerer, als gewöhnlicher Ausdehnung sein müssen. Von Caldiero bis Villafranca sind nur junge Maulbeerbäume; bei diesem letztern Orte hört endlich die Cultur dieser Bäume auf, denn von da bis gegen Montebello sieht man nur selten wo irgend ein Feld damit bepflanzt.

Der Boden ist um Torre dei confini, Montebello,

und weiter hin gegen Vicenza ein tiefer, mürber Lehm von großer Fruchtbarkeit. Die Äcker sind mit berebten Bäumen bepflanzt, und zwischen den Baumreihen stand der Mais in üppiger Fülle: auch sieht man nicht selten Melonen auf Äckern gepflanzt, vorzüglich in der Umgebung von Montebello und Crenzo, wo mir der Boden besonders fruchtbar dünkte.

Ich kam zeitlich genug am Abend in Vicenza an, um noch den Monte santo zu besteigen. Um den Besuch der Kirche am Berge in jeder Zeit, Sommers und Winters, den Gläubigen bequem zu machen, haben einzelne Wohlthäter sich in eine Gesellschaft vereinigt, und haben vom Fuße des Berges bis zur Kirche einen auf Säulen ruhenden, bedeckten Gang bauen lassen. Die Kirche selbst enthält nichts von Malerei oder Sculptur, was sie sehenswürdig machte. Man war eben beschäftigt einen Glockenthurm fest neben der Kirche zu erbauen, der eine Höhe von 223 Fuß erhalten soll; das Geld hiezu, sagte mir der Geistliche, der den Bau dirigirt, liege schon bereit, und sei bloß durch Almosen zusammen gebracht worden. Dieser nämliche erzählte mir, daß man in dieser Kirche jährlich für gezahlte Messen 100,000 Lire austriache einnehme.

Die Hügel rings um die Stadt sind mit Bäumen bewachsen, die ich anfänglich für Obstbäume hielt, bis ich mich überzeugte, daß es Eschen, Ulmen und Rüstern sind, an deren Fuß ein oder zwei Weinreben gepflanzt sind. Es sind daher Wiesen mit Weinreben. Ein schmaler Streifen, etwa 1½ Fuß breit, wird an beiden Seiten dieser Baumreihen aufgehackt. Mir däucht diese Art der Bodenbenützung sehr abgeschmackt; denn auf Hügeln muß man nicht Wiesen haben wollen, und die Weinreben verlangen einen Boden, der, so weit ihre Wurzeln reichen, jährlich zweimal gelockert und von Zeit zu Zeit gedüngt wird. Ich würde diese Hügel als Weingärten benützen, und meine, daß sie dann einen fünfmal so großen Reinertrag abwerfen würden, als jetzt.

Das Gestein dieser Hügel ist vulcanisch. Es ist ein lockerer,

weißer, gebrannter Mergel, der beim Verwittern weiß wird und abfärbt wie Kreide.

5. August.

Merkwürdigkeiten von Vicenza. Tiefer, fruchtbarer Boden rings um die Stadt. Nußbäume und Eschen als Stütze der Reben in den Äckern. Oper und Ballet.

Hier traf ich weder den Catastralschätzungs-Inspector, noch den Grafen Porto zu Hause, an den ich Briefe mitgebracht hatte, und mußte daher die Zeit mit dem Besehen der wenigen Merkwürdigkeiten zubringen, welche die Stadt aufzuweisen hat. Der Dom, das Stadthaus — la Ragione — das Haus von Palladio, das olimpische Theater, sind Dinge, die allgemein bekannt und in hundert Büchern beschrieben sind. Daß man die zuerst genannten Gebäude, besonders das Stadthaus, sehenswürdig findet, begreife ich wohl, denn es ist dieß eines der größten und gelungensten Werke von Palladio; wie man aber das olimpische Theater als eine Sehenswürdigkeit anrühmen kann, begreife ich nicht. Es ist ein Kindertheater, wo die Scenen, von Holz geschnitten, die Gassen einer Stadt perspectivisch darstellen. Es ist so niedrig, daß gar keine Proportion zwischen den Schauspielern und den Scenen besteht, und da sich sein Boden nach hinten zu erhebt, um zur Täuschung der Perspective beizutragen, so wird es dadurch zu Vorstellungen ungeeignet. Auch geht alle Illusion verloren, sobald der Schauspieler, der gleich groß bleibt, in die hintern Scenen geht, die nach den Regeln der Perspective die Häuser und andere Gegenstände kleiner darstellen. Ich hielt mich nicht fünf Minuten lang in diesem Theater auf und erinnerte mich lebhaft, daß es vor 22 Jahren, als ich es das erstemal sah, denselben widrigen Eindruck auf mich gemacht hatte. Ein Spaziergang rings um die Stadt zeigte mir die große Fruchtbarkeit des hiesigen Bodens. Es ist ein ungemein tiefes Lager von einem sehr fruchtbaren Lehmboden, das aus den Überschwem-

mungen des Bacchiglione gebildet worden, in welchem der Mais bei der langanhaltenden, heurigen Dürre nichts gelitten hat, und in dem ich den Cinquantin grün und gerade in der Blüthe antraf. Ackerland mit in Reihen gesetzten Bäumen zur Unterstützung der Reben, findet sich gleich vor der Stadt und rings um dieselbe. Die Bäume sind hochstämmige Nüsse und Eschen: sie sind so nahe aneinander gepflanzt, daß im guten Boden ihre Äste sich berühren, und daher ein Spalier bilden. Meistens sind zwei Reben, oft nur eine, die sich an dem Baume hoch hinaufschlingt, und dann von oben herunter gezogen und zur Seite ausgebunden wird. Die Rebenstöcke sind sehr alt und dick. Heuer sind sie reichlich mit Trauben behängt, die einen süßlichen Wein geben. Es gibt hier herum auch viele Wiesen. In einigen derselben, die durch den Bacchiglione überschwemmt werden und besonders fruchtbar sind, sind so, wie auf den Hügeln, Eschenbäume, und an ihren Stamm eine Weinrebe, gepflanzt. In diesen Wiesen wird der Boden rings um diese Bäume nicht aufgelockert, und doch sollen sie viele Früchte geben.

Abends besuchte mich der Schätzungs-Inspector. Wir gingen zusammen in die Oper: Romeo und Giulietta von Vaccaj, worin die Belocq, die ich ein Jahr früher in Triest hörte, den Romeo sang. Eine junge Rubini gab mit ziemlich vielem Beifall die Giulietta. Das Ballet, Gabriele de Vergy, ward mit großer Pracht und mit gutem Personale gegeben.

---

6. August.

Classirung der Grundstücke rings um die Stadt. Äußerst fruchtbarer Boden. Fahrt nach Padua. Cultur des Bodens zwischen Vicenza und Padua. Schädliches Verfahren, hohe Bäume zu Stützen für den Weinstock in den Äckern zu verwenden. Anblick der euganeischen Hügel.

Der Schätzungs-Inspector Steffanoli und der Schätzungs-Commissär Pirzio begleiten mich in eine der nächsten Gemein-

den, aus denselben Gründen, die ich schon in Verona angegeben habe: bei welcher Gelegenheit ich den fruchtbaren Boden der Umgebung dieser Stadt neuerdings zu beobachten Gelegenheit hatte. Die Fruchtbarkeit ist aber auch in ihren Wirkungen auf das Pflanzenwachsthum sichtlich; denn nichts übertrifft an Üppigkeit des Wachsthums die hier vorkommenden Bäume, die Weinreben, den Mais, kurz Alles, was ich in den Feldern antraf. Der Boden ist völlig wagrecht, und das Fließen des Wassers des Bacchiglione kaum bemerklich, das in einem tiefen Bette sich langsam fortbewegt, sehr oft aber dennoch zu einer solchen Höhe anschwillt, daß es die benachbarten Felder überstauet. Indessen fließt es doch schon zu lange in einer wagrechten Ebene, ehe es nach Vicenza kommt, als daß es noch Gerölle oder auch nur groben Sand mit sich führte, die längst schon zu Boden gefallen sind. Hieher gelangt nur mehr fruchtbarer Schlamm, den der Fluß von hier an bis zur Einmündung in die Brenta ablagert, und womit er die Felder befruchtet.

Nach Tische fahre ich von Vicenza weg, und komme am Abend in Padua an.

Außer Vicenza sieht man während der ersten Miglien noch ziemlich viele Wiesen; späterhin werden ihrer immer weniger. Nichts als berebtes Ackerland. Die Reben werden auf hohe Nußbäume gezogen, und hängen von einem Baum zum andern; da, wo sie sich von entgegensetzten Seiten begegnen, werden sie zusammengebunden, so daß sie Festons zwischen den Bäumen bilden, wie dieß allenthalben in Italien Statt hat. Weil aber die Rebenzweige nicht alle nach derselben Richtung hin gezogen werden können, ohne sich nachtheilig zu beirren, so wird ein Theil derselben zu beiden Seiten in die Äcker hinein gezogen, und auf Pfählen befestigt, wodurch sie eine unvollkommene Art Laube — Pergolo — bilden. Es ist auffallend, daß man in diesen Gegenden noch immer die absurde Methode beibehält, die Reben auf hohe Bäume zu ziehen, da der Baum doch keinen andern Zweck hat, als der Rebe zur Stütze, statt eines Pfahles, zu

dienen; und daß man noch nicht zur Überzeugung gekommen ist, daß der Schaden, den so hohe Bäume der Getreideerzeugung und der Qualität des Weines verursachen, durch den geringen Nutzen, den sie durch das Holz oder die wenigen Früchte abwerfen, auf keine Art vergütet wird. Ich suche die Ursache dieses widersinnigen Verfahrens in dem Colonensistem, und glaube, daß es die Colonen sind, die ihre unwissenden Herren glauben machen, daß hohe Bäume vortheilhafter sind als niedrige, wie ich in dem Abschnitte, von der Cultur der Reben, näher zeigen werde.

Der Anblick der euganeischen Hügel, die man immer zur Seite hat, trägt zum Vergnügen der Fahrt zwischen Padua und Vicenza sehr viel bei. Sie sind größtentheils wohl cultivirt, und man sieht Dörfer und einzelne Häuser in Menge auf denselben. Die Steine längs der Straße sind vulcanischer Natur: es ist ein ziemlich fester grauer Trachyt.

7. August.

Fahrt nach Abano und Obizzi. Cultur des Bodens zwischen Padua und Abano. Beschreibung der heißen Quellen. Reiche Antiquitätensammlung im Schlosse von Obizzi. Canal von Monselice. Vernachlässigung der Bewässerung des Bodens. Ursachen derselben.

Den Vormittag brachte ich in Gesellschaft des Catastralschätzungs-Inspectors Zenoni zu, mit dem ich mich über das Schätzungsgeschäft besprach, und die morgen vorzunehmende Excursion verabredete. Nach Beendigung dieses Geschäftes fuhr ich in den Badeort Abano, hierauf nach dem Schlosse Obizzi und längs des Canals von Monselice wieder zurück nach Padua, wo ich spät in der Nacht anlangte.

Die Cultur der Felder zwischen Padua und Abano ist dieselbe, die zwischen Vicenza und Padua Statt hat. Man sieht nichts, als mit hohen Nußbäumen bepflanzte Maisäcker. Sehr wenig Luzerne. Der Boden ist in einer Entfernung von 6 Miglien

ein ganz gutes tiefes Lehmlager, von der Aufschwemmung durch den Bacchiglione gebildet. Gegen Abano zu wird er etwas leichter, sandiger, weil nun die Abschwemmungen der euganeischen Berge dazu kommen.

Die heißen Quellen in Abano kommen aus verticalen Löchern in einem kalkigen Felsen zum Vorschein. Solcher Quellen sind drei bis vier auf einem kleinen Hügel vor dem Badehause Todeschini. Die Hitze mag 60 bis 70° R. betragen. Man brühet getödtetes Geflügel darin. Das Wasser ist salzig und setzt kristallisirtes Kochsalz hart neben der Felsenöffnung ab, aus der es hervorkommt. Die Fanghi sind kleine beckenartige Vertiefungen neben diesen Quellen, die man mit blauem Lehm, wahrscheinlich absichtlich, ausfüllt, und in die man das heiße Wasser leitet.

Abano liegt am Fuße der euganeischen Berge, und längs derselben führt die Straße nach Obizzi, einem Schlosse, das gegenwärtig dem Herzoge von Modena gehört, und das seiner Antiquitätensammlung wegen berühmt ist. Obschon der Styl des Gebäudes von Obizzi sehr alterthümlich ist, so liegt es doch auf keiner Anhöhe, sondern in der Ebene, an den Hügel angelehnt, und hart an demselben fließt der Bacchiglione, oder wenn man will, der Canal von Monselice, vorbei, denn es ist sein und dasselbe Wasser, nur daß sein Rinnsal hier geregelt und eingedeicht ist. Es reuete mich nicht den Weg hieher gemacht zu haben, denn ich erinnere mich nicht irgendwo bei einem Privaten eine so reiche Sammlung von Statuen und anderen Alterthümern aus der egyptischen, hetrurischen und römischen Vorzeit gesehen zu haben, als hier. Die Sammlung von Rüstungen, alten Musikinstrumenten und anderm Schnickschnack heißt aber nichts.

Bei Obizzi fuhr ich über den Canal, um wieder nach Padua zurückzukehren. Dieser Canal hat zu beiden Seiten hohe Dämme, und das Wasser hat ein sehr geringes Gefäll, denn man fährt mit Leichtigkeit aufwärts. Es fiel mir auf, die zu beiden Seiten dieses Canals liegenden Felder nicht bewässert zu sehen, obschon sie es mit großer Leichtigkeit werden könnten, denn es

gibt nicht wohl eine Gegend, die hiezu so günstig gelagert wäre, als die hiesige, da das zu beiden Seiten des Canals liegende Land völlig eben und niedriger liegt, als die Oberfläche des Wassers im Canal. Worin der Grund liegt, daß man das Wasser nutzlos ins Meer hinab fließen läßt, hatte ich nicht Gelegenheit zu erforschen: er mag wohl vorzüglich in der größeren Vernachlässigung des Landbaues liegen, die in den venezianischen Provinzen überhaupt, vorzüglich aber in jenen bemerklich ist, welche der Hauptstadt zunächst liegen, wo die reichen Bürger ihre Capitale nützlicher in den Handel verwendeten, und der Adel durch Staatsdienste gehindert war, bedeutende Verbesserungen auf seinen Landgütern zu unternehmen.

---

8. August.

Fahrt nach Cagnola, um der Catastralschätzung beizuwohnen. Bodencultur dieser Gegend. Monselice. Aussicht von der Höhe des alten Schlosses. Arqua. Grabmal des Petrarca. Battaglia. Schloß Sant' Elena.

Ich fuhr mit dem frühen Morgen in Gesellschaft des Schätzungs-Inspectors nach Cagnola, von wo wir dann zu Fuß nach Cartura gingen, wo der Schätzungs-Commissär Gennari mit der Classirung beschäftigt war. Ich begleitete die Schätzungs-Commission, die aus dem Commissär und seinem Adjuncten, einem Ortsschätzmann, dem Indicator und dem Repräsentanten der Gemeinde bestand, durch eine lange Strecke, um das Verfahren, das hierbei beobachtet wird, zu beobachten. Bei dieser Gelegenheit untersuchte ich den Boden dieser Gegend genauer, und fand ihn weniger bindig, als in Vicenza; manche Stellen waren kaum mehr Lehm-, sondern mußten schon Sandboden genannt werden.

Von Cagnola nach Monselice sieht man häufig in der Mitte der Äcker zwischen den mit Weinreben besetzten Stützbäu-

men eine Reihe Pfirsichbäume; zwischen Arqua und Battaglia waren es Äpfelbäume, die recht gut aussahen und reichlich Früchte aufgesetzt hatten.

In der Nähe von Monselice werden die Weinreben auf Weiden und hohe Pappeln gezogen, welch' letztere so dicht aneinanderstehen, daß sie wahre Spaliere bilden. Alle drei Jahre werden ihnen die Äste abgehauen. Die Reben winden sich an die hohen Bäume hinauf, und hängen von oben wieder herunter, oder schlingen sich an die benachbarten Bäume. Die Erde rings um diese Bäume wird nicht aufgelockert. Wäre der Boden dieser Gegend nicht in einem so hohen Grade fruchtbar, so würden die Weinreben gar keinen Ertrag geben, der aber bei so völliger Vernachlässigung aller Cultur selbst in diesem trefflichen Boden nur sehr gering und unbedeutend sein kann.

Monselice ist ein Städtchen mit der Ruine eines Schlosses auf einem steilen Hügel. Unter dem Schlosse sind große Steinbrüche. Man bricht hier den Trachyt zu den Pflastersteinen in Venedig. Von der Höhe des Schlosses übersieht man ein schönes Panorama; Padua, Buffalora und in weiter Entfernung Rovigo; dann das nahe gelegene Este und den noch näheren Badeort Battaglia. Wäre die Witterung minder heiß und die Luft reiner gewesen, so würde ich das Meer und Venedig gesehen haben. Die Ebene, welche zunächst unter dem Berge liegt, scheint ein hochstämmiger Wald zu sein, und ist es wohl auch, aus dem hin und wieder Ortschaften hervorragen. Die Bäume, womit die Felder eingefaßt sind, oder an die sich die Reben stützen, sind so hoch, daß sie die beackerten Felder dem Blicke völlig entziehen.

In Monselice zu sein, und nicht nach Arqua zu gehen, däuchte mir ein Verstoß gegen die Achtung zu sein, die wir einem Manne schuldig sind, der sich um die Beförderung der Humanität so verdient gemacht hat, wie Petrarca. Ich fuhr daher nach Arqua, das auf einer Anhöhe in einer Schlucht liegt, und nichts weniger als eine romantische Lage oder schöne Aussicht

hat. Der Sarkofag Petrarca's ist vor der Kirchthüre aufgerichtet, und ruht auf vier runden Pfeilern. Ich bemerkte in demselben ein eingesetztes Stück, und hörte von dem Geistlichen des Ortes, daß man vor 60—70 Jahren den Sarkofag Nachts mit Gewalt erbrochen, und einen Arm des Dichters aus demselben weggenommen habe. Ein seltsamer Raub! — Das Monument ist ohne allen Zierath; die Kirche ein schlechtes, kleines, unansehnliches Gebäude. In der Nähe zeigt man ein Haus, wo der Dichter starb. Ich kehrte sehr unbefriedigt zurück, und ärgerte mich, daß die reiche Republik einem welthistorischen Manne nicht ein würdiges Grabmal errichtet hatte.

In Battaglia besah ich das Hervorkommen der heißen Quellen unter dem Schlosse von Sant' Elena. Die Badeanstalten sind groß, geräumig und schön; die Gegend ist freundlich, die Spaziergänge in der Nähe des Hauses schattig; viele Gäste und viel Lärm.

Wir kamen spät in der Nacht nach Padua zurück.

---

9. August.

Kettenbrücke über den Bacchiglione in Padua. Fahrt von hier nach Mestre. Fruchtbarer Boden längs dieser Strecke.

Schon bei meiner Hinreise hatte ich gehört, daß man eine Kettenbrücke über den Bacchiglione zu bauen gesinnt sei; auch sah ich damals bereits Bestandtheile dieser Brücke. Jetzt ist sie fertig, und ich säumte nicht hinzugehen und sie anzusehen. Sie ist nur für Fußgänger bestimmt; allein ich halte sie stark genug für jedes leichtere Fuhrwerk. Man sagte mir, daß man anfänglich gerechnet habe, die Brücke würde nicht mehr als 2,500 Lire austriache kosten; daß man aber mittlerweile 23,000 Lire ausgegeben habe, was ein ziemlich starker Error càlculi wäre.

Nach Tisch fuhr ich von Padua weg, und kam Abends in Mestre an.

Der Boden zwischen diesen zwei Orten gehört zu den fruchtbarsten, die ich in Italien sah: es ist ein tiefes Lager von einem mürben Lehm mit vielem Humus gemengt. Der Baumwuchs ist üppig, und obgleich der Boden nicht bewässerungsfähig ist, so steht der Mais trotz der Dürre doch hoch und üppig, und hat dunkelgrüne Blätter.

Die absurde Methode, die Weinreben auf Nußbäume zu ziehen, und diese letzteren hoch wachsen zu lassen, hat auf dieser Strecke noch größtentheils Statt: nur erst um Gambarare fangen Pappeln und Weiden an die Nußbäume zu verdrängen. In der Nähe von Mestre endlich werden die Reben wieder auf niedrige Ahornbäume gezogen und verständig cultivirt.

---

10. August.

Fahrt von Mestre nach Udine über Treviso. Natur des Bodens längs der julischen Gebirgskette. Vernachlässigte Maulbeercultur bis Codroipo. Rebencultur. Der größte Theil der Felder ist mit Mais bestellt. Schlechter Boden und schlechte Cultur desselben von Sacile bis Udine. Jahrmarkt in Udine. Öffentliches Pferdewettrennen.

Um von der Hitze weniger zu leiden, fuhr ich bereits um 2 Uhr Morgens in Mestre weg und kam um 3 Uhr Nachmittags in Udine an.

Bis Treviso war es Nacht, so daß ich von der Umgebung nichts sehen konnte; was meinen Lesern aber keinen Nachtheil verursacht, weil ich schon früher die Cultur und den schönen Anblick dieser Gegend beschrieben habe. Über Treviso hinaus fand ich den Boden in der Ebene stark mit Geröll erfüllt, in der Nähe der Hügel sind die Steine aber mit einer mehr oder weniger tiefen und fruchtbaren lehmigen Erdschicht bedeckt. Die vielen Flüsse, welche von den julischen Alpen herabkommen, haben einen gähen Fall und führen das Steingeröll weit hinaus in die schmale Ebene zwischen den Alpen und den Lagunen; da-

her ist der höher gelegene Theil der Ebene der Provinz Treviso, so wie der Provinz Friaul, mit Stein und Sand bedeckt, und nur erst der gegen das Meer gelegene Theil ist fruchtbar, weil nun alle Steine und der grobe Sand bis zu dieser Entfernung zu Boden gesunken sind und die Ströme weniger Fall, und daher weniger Gewalt haben diese Körper weiter fortzuführen. Hier stauet das Wasser und überschwemmt das Land, und läßt die feine Thonerde und den Schlamm fallen, aus denen um Motta der gute Boden besteht.

Maulbeerbäume sah ich auf dieser Straßenstrecke überhaupt nur wenige. Bis Conegliano findet man zwar hin und wieder einige Bäume, doch muß man die Maulbeercultur nur als Ausnahme betrachten. Um Sacile und Pordenone sieht der Reisende keine solchen Bäume, wohl aber um Codroipo, wo sie dann bis Udine stellenweise vorkommen; so daß nicht selten, so wie im Veronesischen und Mailändischen ganze Ackerfelder Reihenweise damit bepflanzt sind. Solche Pflanzungen aber kommen so selten vor, daß die hiesigen Felder mit jenen der so eben genannten Provinzen in gar keinen Vergleich gesetzt werden können.

Die Rebencultur in den Äckern ist an den Hügeln und am Fuße derselben, da, wo der Boden an der Oberfläche eine etwas bedeutendere Schicht von fruchtbarer Erde hat, ziemlich gut betrieben. Die Reben werden gewöhnlich auf Ahorn-, auch wohl auf Weiden- und Pappelbäume gezogen. Indessen sind bei weiten nicht alle Äcker gleichförmig berebt, wie das in andern Gegenden Italiens oder im Küstenlande Statt hat, sondern man sieht hierin große Abweichungen, ohne daß man einen zureichenden Grund dafür bemerkt.

Der Mais ist das Hauptproduct dieses Theils von Friaul. Ich sah lange Strecken hin alle Grundstücke mit Mais bepflanzt, und nur kleine Parzellen, die Weizenstoppeln hatten oder mit Cinquantin bestellt waren. Nach meinem Dafürhalten dürften mehr als ⅚ aller Äcker mit Mais, und nur ⅙ mit Weizen be-

säet werden. In Udine meinte man, daß wohl 13/14 aller Äcker mit Mais, und nur 1/14 mit Weizen besäet würde.

Die Cultur des Mais wird in Friaul mit vielem Fleiße betrieben, und wenn der Ertrag dieser Frucht von dem Behacken und Behäufen abhinge, so müßte die hiesige Gegend den reichsten Ertrag geben, denn so fleißig werden diese Arbeiten verrichtet. Der schlechte Boden, das seichte Pflügen, und vor allen der Mangel an Dünger, vermindern aber das Erträgniß gar sehr, wozu auch nicht wenig der Umstand beiträgt, daß man hier die Maispflanzen gar zu weit auseinander hält, wodurch ihrer zu wenig auf der Grundfläche sind.

Der seichte Boden ist die Ursache, daß die hiesigen Wiesen, die gerade jetzt das erstemal gemäht werden, mehr Weiden als Wiesen gleich sehen. Klee- und Luzernefelder sind als seltene Ausnahme zu betrachten. Es muß daher ein großer Futtermangel und bei der großen Ausdehnung der beackerten Fläche ein noch größerer Düngermangel herrschen, der wieder ein geringes Körnererträgniß zur Folge hat. Im Vergleich gegen die übrigen Provinzen des lombardisch-venezianischen Königreiches sieht die Gegend zwischen Sacile, Udine und Palma halb verwildert aus; denn die Ortschaften sind weit voneinander entfernt; man sieht nur wenige einzeln stehende Häuser; die Äcker sind durch Weiden und schlechte Wiesen unterbrochen; wenig Reben, und was das Schlimmste ist, wenig Maulbeerbäume, die doch in einem so schlechten Boden die Hauptcultur sein sollten, und die allein das Mittl wären ihm einen hohen Ertrag abzugewinnen.

Es war gerade Jahrmarkt in Udine, und ein großes Gedränge von Menschen in allen Gasthäusern, so daß ich nur mit Noth ein Unterkommen fand.

Abends sah ich dem Pferdewettrennen zu, welches an und für sich ein schönes Schauspiel ist, und durch die große Menge des zusehenden Volkes aus allen Gegenden von Friaul und vom Küstenlande, das auf den Gallerien des für die zahlenden Zuseher erbauten Gerüstes, dann rings um die Einfriedigung des

Rennplatzes, und endlich rückwärts, den Schloßberg hinauf, in großer Menge und im bunten Gewühle versammelt war, einen malerischen Anblick gewährte. Das hiesige Pferderennen wird wohl weit von dem englischen Rennen verschieden sein, und mag sich etwa so verhalten, wie die Darstellungen einer herumziehenden Komödiantengesellschaft zu den Schauspielen der Hauptstadt: indessen erfüllt es seinen Zweck, das Zusammenströmen der Menschen in der Hauptstadt der Provinz zu vermehren und ihnen ein Vergnügen mehr zu verschaffen, das von der andern Seite der Stadt wieder reichlich durch die Fremden vergütet wird.

---

11. August.

Merkwürdigkeiten der Stadt Udine. Schöne Aussicht vom Schlosse über ganz Friaul. Oper.

Der Schätzungs-Inspector Toscani hatte für mich ein besonderes Interesse, da er mit dem gegenwärtig in Verona residirenden Schätzungs-Inspector Mondini, Schätzungs-Commissär in dem kleinen Herzogthum Massa-Carrara war, dessen Cataster die souveraine Fürstinn dieses kleinen Staates, der nur 4 ½ geografische □ Meilen groß ist, vor einigen Jahren verfertigen ließ.

Einen Theil des Tages brachte ich damit zu, die auf die Schätzung der Provinz Friaul sich beziehenden Verhandlungen zu durchsehen; am Abend ging ich in die Oper: Cenerentola, die mich nicht sehr unterhielt, da ich seit einiger Zeit gewohnt war bessere Sänger zu hören.

Ich war schon mehrmals in Udine, und darum hatte die Stadt für mich den Reiz der Neuheit verloren. Sie ist übrigens eine wohlgebaute, gut erhaltene Stadt, die aber, gleich Padua, für ihre Bevölkerung viel zu groß ist. Die Domkirche, der Gemeindesaal, die Hauptwache, das auf einem isolirten Hügel stehende Schloß, früher die Residenz des Gouverneurs der Pro-

vinz, jetzt ein Strafhaus, sind die sehenswürdigsten Gebäude der Stadt. Die Aussicht vom Schlosse über die große Ebene von Friaul bis zum Meer, und von der andern Seite der Anblick der Kette der julischen und karnischen Alpen, gehört zweifelsohne zu den schönsten, die man in den venezianischen Provinzen hat.

---

12. August.

Revision der Catastralschätzung der nahe gelegenen Gemeinde Colloredo Prato. Art die Maulbeerbäume zu beschneiden in der Provinz Friaul. Vor- und Nachtheile dieser Methode. Beschreibung des Bodens und der Cultur dieser Gemeinde. Elende, Weidenähnliche Wiesen. Ackern mit einem Gespann aus Ochsen, Kühen und Eseln. Holzmangel. Kümmerliches Leben der Colonen. Mehrere Familien bewirthschaften oft zusammen eine einzige Colonie. Ihr gegenseitiges Verhältniß.

Ich fuhr mit dem Inspector Toscani, dem Unter-Inspector Sabini, und dem Schätzungs-Commissär nach der nahen Gemeinde Colloredo Prato, die wir gemeinschaftlich durchgingen, und wobei mich besonders die Schätzungen über den Ertrag der Maulbeerbäume interessirten.

Da in Friaul, so wie im Küstenlande, das Laub der Maulbeerbäume nicht, wie im übrigen Italien, abgestreift wird, sondern man alljährlich die gesammten Zweige des Baumes wegschneidet, und nur von einigen Zweigen ein oder zwei Blattansätze am Stumpfe zurückläßt, um eine allmähliche Verlängerung der Hauptzweige möglich zu machen; so geben die so behandelten Bäume natürlich ein viel kleineres Blättererträgniß; allein die Besitzer meinen, daß, wenn sie auch mehr Bäume haben müßten, um ein gegebenes Gewicht von Blättern zu erhalten, sie durch die Leichtigkeit, womit das Laub gewonnen wird, reichlich entschädigt würden, und daß man nur auf diese Weise mit Vortheil Seidenbau betreiben könnte, wenn, wie hier, keine übermäßig große Bevölkerung Statt hat, was mir ein sehr plausibler Grund für ihre Methode zu sein scheint.

Der Boden dieser Gemeinde ist dem Ackerbaue und der Rebencultur sehr wenig zusagend. Er hat auf einem tiefen Steingerölle nur eine sehr seichte Schicht fruchtbarer Erde. Die hiesigen Wiesen erinnerten mich an die Alpenwiesen, mit denen sie große Ähnlichkeit haben; denn eben so niedrig stand hier das Gras, und eben so viele Mühe hatten hier die Mäher das dürre, saftlose Gras abzumähen. Diese baumlose, dürre Ebene, wo man das Vieh aus offenen Wasserbehältern tränken muß, die geflissentlich ausgegraben und mit Thon ausgeschlagen werden, däuchte mich noch viel unfruchtbarer, als die dürren Berge von Istrien, wo doch wenigstens die Weinreben und die Bäume aller Art gut fortkommen.

Hin und wieder sieht man hier in den Feldern Lupinen, die vor dem Behäufen des Mais über den Acker gesäet, und nach weggebrachtem Mais zur Weizensaat untergeackert werden. Cinquantin wird allenthalben in die Stoppeln des Weizens gesäet. Hier sah ich ackern mit einem Sechsgespanne: vier kleinen Ochsen, einer Kuh und einem Esel. Bei dem Anblick dieses Zuges konnte ich mich des Lächelns nicht enthalten, obschon sich gleich darauf Mitleid über die Unwissenheit und Armuth des hiesigen Landvolkes meiner bemächtigte, das zu so leichtem Sandboden so viele Thiere und Menschenkraft verschwendet, und so arm ist, sich weder einen besseren Pflug, noch besseres Zugvieh anzuschaffen.

Es ist in dieser Gemeinde ein großer Holzmangel, weil die Umgebung der Felder viel zu wenig mit Pappeln, Weiden oder anderen Bäumen bepflanzt ist. Daher die weite, unbegränzte Aussicht, die man hier von den Feldern über das Land hin hat.

Die Menschen leben bloß von Mais; den wenigen Weizen, den sie erbauen, brauchen sie zur Bezahlung des Pachtes, der in einem bestimmten Maße Weizen per Campo, in der Hälfte des Weins und der Galetten besteht. Es ist ein armes Volk, das sich in diesem undankbaren Boden abmühet, um sein Leben

kümmerlich fortzubringen, und den hohen Grundzins zu entrichten. Wäre die Bevölkerung minder groß, so würden sich nicht so Viele um Pachtungen bewerben, und der Zins würde billiger sein; so aber leben 2—3 Familien auf einer kleinen Besitzung von 10—12 Joch Ackerland, und man kann sich vorstellen, wie kärglich hier die Lebensfreuden den Menschen zugetheilt sind.

Ein Mitglied des Gemeindeausschusses, Antonetti, begleitete uns auf unserer Wanderung durch die Gründe der Gemeinde. Es ist derselbe, dessen Wirthschaft und Größe der Pachtung ich in dem Abschnitte über den Pachtwerth der Gründe berechnet habe. Dieser Bauer hat im Dorfe ein eigenes Haus, und einige Campi Ackerland dazu, die ihn aber nicht ernähren würden, weßwegen er in Gemeinschaft mit seinem Bruder die beschriebene Besitzung Gallici in Pachtung genommen hat. Beide Brüder sind verheirathet, und haben Kinder; allein nur der ältere ist der Director des Hauswesens, dem Alles folgen muß, der Alle verköstet und kleidet, und der über das Wenige, was erspart wird, disponirt. So ist es durch ganz Italien, wo ich sehr oft 2—3 Familien auf einer Colonie antraf, die alle einem selbst gewählten Oberhaupte gehorchen.

---

13. August.

Betrag der Grundsteuer, die die Provinz Friaul früher und gegenwärtig zahlt. Menge von herumziehenden Musikanten am Jahrmarkte.

Die Provinz Friaul verarmte durch die im Jahre 1806 durch die Franzosen eingeführte und in den folgenden Jahren 1809, 10 und 11 immerfort höher getriebene Grundsteuer. Seit dieser Zeit hat man diese Steuer bedeutend vermindert, wie aus folgender Übersicht erhellet. Nun scheint die Provinz wieder an Wohlstand zuzunehmen, wenigstens versicherte man

mich, daß die gegenwärtige Steuer mit Leichtigkeit erhoben würde, und daß man Steuerpächter zu sehr mäßigen Bedingungen bekomme.

Betrag der Grundsteuer sammt den Zuschlägen für die Provinzial- und Gemeindeauslagen in Mailänder Lire:

im Jahre 1806	. . . .	783,482.
» » 1807	. . . .	1,533,525.
» » 1808	. . . .	3,559,507.
» » 1809	. . . .	4,078,740.
» » 1810	. . . .	4,138,457.
» » 1811	. . . .	2,956,963.
» » 1812	. . . .	2,335,256.

Im Jahre 1827 betrug die Grund-, Häuser- und Gemeindesteuer . . . Lire austriache 2,335,734.
in Mailänder Lire 2,632,372.

Einen großen Theil des Tages hatte ich mit den beiden Schätzungs-Inspectoren zugebracht. Abends war ich wieder im Pferderennen.

Es scheint, daß alle Bänkelsängerinnen und Lautenspieler der ganzen Provinz sich auf den Markt nach Udine begeben; denn bei Tisch wechselte eine Truppe mit der andern ab, und am Abend im Kaffeehause sang und klimperte man von allen Seiten. Trotz der großen Menge von Fremden glaube ich doch, daß diese Künstler hier schlechte Geschäfte gemacht haben werden, denn ich sah nicht, daß sie von den Zuhörern mehr erhielten, als man gewöhnlichen Bettlern gibt.

14. August.

Reise von Udine nach Görz. Guter Stand der Früchte zunächst der Stadt. Schlechter Boden und elender Stand der Früchte bis zum Judri. Guter Boden und ausgezeichnete Cultur im Görzerkreise von Brazzano bis Görz. Schöne Weingärten in Cormons.

Nach Tische fuhr ich über Cormons nach Görz.

In der Nähe von Udine sind die Felder gut bestellt, und Mais und Cinquantin versprechen eine gute Ernte. Wenn man aber einige Miglien sich von der Stadt entfernt hat, so hört die durch den Stadtdünger bewirkte Vegetation auf, und man sieht wieder die weite Ebene mit wenigen Maulbeerbäumen. Bis man zum Judri, der Gränze des lombardisch-venezianischen Königreichs, kommt, dauert der schlechte, dürre, mit Geröll erfüllte Boden. Hier aber, am Abhange der Hügel von Brazzano, ändert sich gäh der Anblick des Landes. Man kommt in ein mit Weinreben und Maulbeerbäumen und fruchtbaren Feldern erfülltes Land, das an Schönheit und Fruchtbarkeit bis Cormons immer zunimmt.

Die Weingärten von Cormons gehören zu den schönsten, und übertreffen alle, die ich in der Lombardie sah; so wie die berebten Äcker besser cultivirt sind als alle venezianischen. Die Fruchtbarkeit des Bodens und die Industrie seiner Bewohner machen Cormons zu einem sehr wohlhabenden Orte.

---

15. August.

Rückkehr nach Triest. Abschied vom Leser.

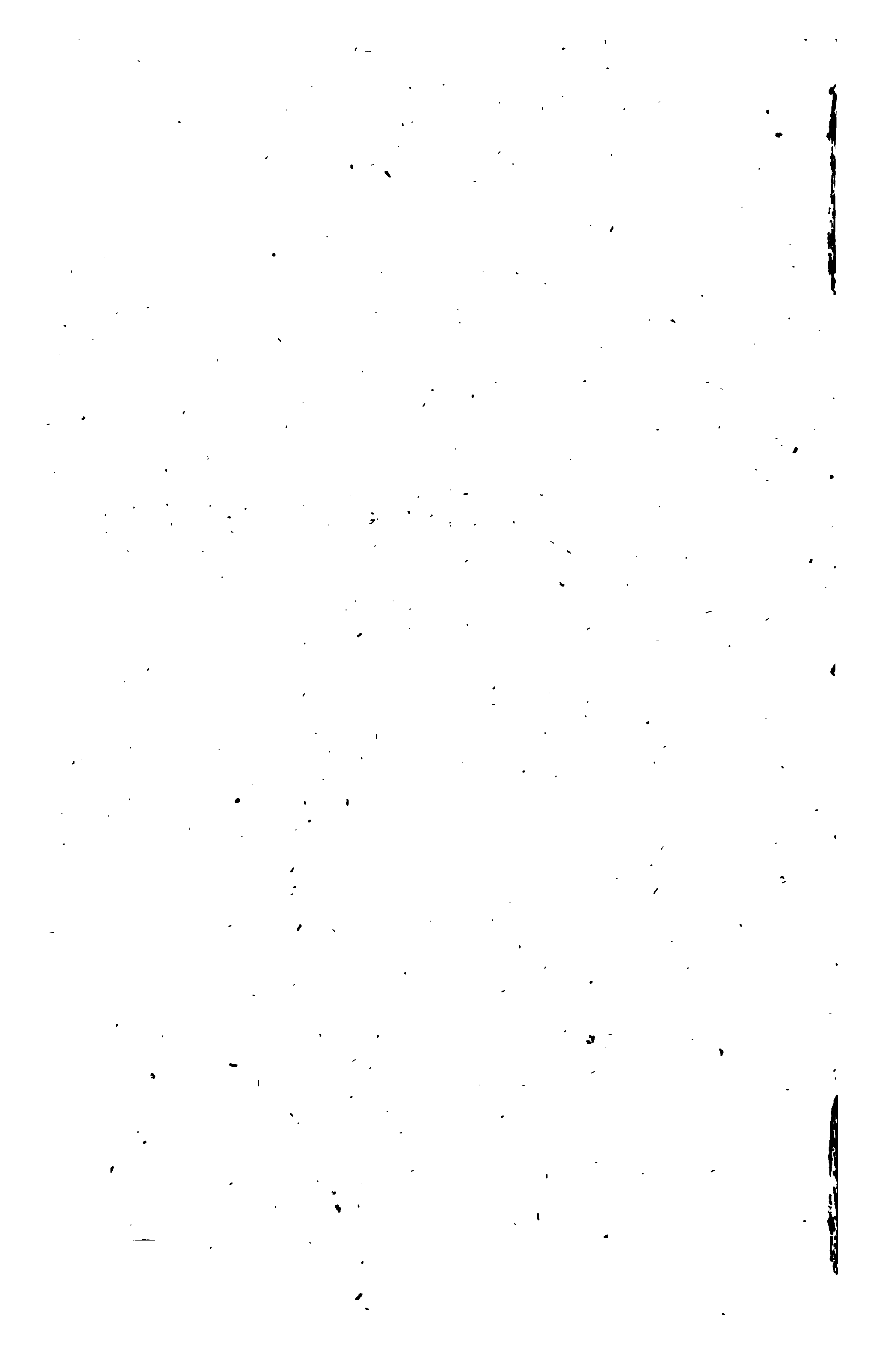
Von Görz nach Triest.

Da ich mir vorgenommen habe bei einer andern Gelegenheit meine Bemerkungen über den Zustand der Landwirthschaft im österreichischen Küstenlande mitzutheilen, so enthalte ich mich

hier über die Landwirthschaft der Umgebung der freundlichen Stadt Görz, so wie über die des steinigen Karstgebirges zwischen Monfalcone und Triest zu sprechen, und beschließe dieses Tagebuch mit dem Wunsche, daß das Durchlesen desselben meinen Lesern so viel Vergnügen möge gewährt haben, als mir das Schreiben desselben, während welchem ich Abends im Gedanken die Reise wiederholte, die ich wenige Stunden früher am Tage gemacht hatte.

II.

Beschreibung der Landwirthschaft
von
Ober-Italien.



Beschreibung der Landwirthschaft
von
Ober-Italien.

Da eine erschöpfende und umständliche Beschreibung der Landwirthschaft von Ober-Italien, so wie sie in den verschiedenen Provinzen dieses Landes vorkommt, zu wenig Interesse haben dürfte, so habe ich es gerathener gefunden, nur jene Zweige des Landhaushaltes, welche die Italiener selbst, und daher um so mehr uns Deutsche anzusprechen befugt sind, mit einiger Umständlichkeit zu behandeln; die übrigen Gegenstände aber nur in ihren Umrissen anzugeben, jedoch so, daß alles das, was dem Landwirthe hievon zu wissen nöthig ist, genau angegeben, und wenn ein eigenthümliches Verfahren hiebei Statt findet, dasselbe ebenfalls beschrieben werde.

Diesem zu Folge theile ich die Beschreibung der Landwirthschaft von Ober-Italien in folgende Abhandlungen.

A. Vom Ackerbaue.
- a. Vom Ackerbaue im Allgemeinen.
- b. Von der Cultur der Getreidearten und Futterpflanzen.

B. Von der Cultur der Weinreben.

C. Von der Cultur der Oliven.

D. Von der Cultur der Limonien, Frucht- und Kastanienbäume.

E. Von der Cultur der Maulbeerbäume, und der Größe der Seidenzucht.

F. Von der Anlage, Pflege und dem Ertrage der Wiesen in der Lombardie.

G. Vom Arbeitsviehe und den Kühen.

H. Von der Erzeugung des Parmesankäses.

Außer diesen rein landwirthschaftlichen Abhandlungen folgen dann noch einige andere, welche mit dem Ackerbaue nur mittelbar zusammenhängen, und zum Theile statistischen, zum Theile staatswirthschaftlichen Inhaltes sind. Hieher gehören die Abschnitte:

III. Von der absoluten und relativen Größe der directen Steuer und ihrer Umlage im lombardisch-venezianischen Königreiche.

IV. Vom Kauf- und Pachtwerthe der Gründe.

V. Vom Zustande, in welchem sich die Pächter und Taglöhner befinden, und wie ihre Lage verbessert werden könnte, ohne daß die Grundbesitzer hiebei einen Nachtheil erlitten.

VI. Kurzgefaßte Geschichte des mailändischen Catasters, und Darstellung des gegenwärtigen Zustandes desselben.

VII. Von der Handels-Bilanz der lombardischen Provinzen und den Preisen der natürlichen Producte in den lombardischen, venezianischen und küstenländischen Städten.

A. Vom Ackerbaue.

a. Vom Ackerbaue im Allgemeinen.

Da der italienische Ackerbau in so vielen Stücken, im Allgemeinen sowohl, als im Besonderen von dem deutschen abweicht, so ist es nothwendig, daß ich früher erst von dem Eigenthümlichen der Vorbereitung der Felder spreche: Vom Pflügen, Umgraben, Eggen, Düngen; dann von der Ernte, vom Dreschen und vom Fruchtwechsel, ehe ich zur Beschreibung der speciellen Cultur der Getreidearten und der Futterpflanzen übergehe.

1. Vom Pflügen, Eggen und Umgraben.

Der Pflug, dessen man sich zum Wenden des Bodens im lombardisch-venezianischen Königreiche bedient, ist im Allgemeinen ein plumpes, völlig fehlerhaft gebautes Werkzeug, mit einigen, jedoch nicht sehr bedeutenden Modificationen in den verschiedenen Provinzen, wodurch aber seine Gestalt und Wirkung im Wesentlichen nicht geändert wird. — Nur allein zwischen Pizzighettone und Cremona habe ich einen ziemlich gut gebauten Pflug angetroffen, in allen übrigen Orten aber, vom Isonzo bis zum Po, ist das Schareisen schmal und zweischneidig, stellt nämlich einen ganzen Keil vor, und das Secheisen ist so stark gegen die Landseite gestellt, daß dadurch nicht ein Abschneiden des Erdstreifens, sondern nur ein Abdrücken desselben Statt haben kann.

In den venezianischen Provinzen sieht man fast durchgehends Räderpflüge, in der Lombardie nur Schwingpflüge, welch' letztere aber von den niederländischen oder engländischen eben so weit unterschieden sind, wie eine vom Dorfschlosser gemachte Uhr gegen eine von Breguet. In dieser Hinsicht sind die

Italiener sehr zurückgeblieben, und stehen nicht allein den Engländern, Niederländern, sondern auch den Deutschen weit nach, die zwar auch nicht allenthalben die best geformten Pflüge haben, deren schlechteste aber besser sind als die besten, die man in Italien sehen kann. *)

Indessen scheint doch einigen Landwirthen der Nutzen besser gestalteter Pflüge einzuleuchten, denn in Padua sah ich bei einem Schmide vor seiner Werkstätte einen neuen Brabanterpflug, und auf mein Befragen, wer ihn gemacht habe, erfuhr ich, daß er der Verfertiger desselben sei, und daß er schon 20 ähnliche in verschiedene Gegenden der Provinz geschickt habe.

Der Plumpheit des landesüblichen Pfluges muß man es zuschreiben, daß man vor demselben nur selten zwei Ochsen, fast immer vier, und nicht selten sechs angespannt sieht; **) daß sich Menschen und Thiere mit der Pflugarbeit abplagen, und daß ein frisch geackertes Feld mehr einem umgewühlten, als umgepflügten Felde gleich sieht.

Die Beilage, **Fig. I.** stellt den in der Lombardie gewöhnlichen Pflug dar, der ein Schwingpflug ist. Er ist getreu nach einem Original gezeichnet. In einem leichten, mürben Boden kann man auf 4—5 Zoll Tiefe ziemlich gut damit pflügen, wenn

---

*) Wie Herr Professor Moretti (Elementi di agricoltura teorico-pratica. Milano, 1826. III. Th. S. 12), nachdem er erst die Eigenschaften eines guten Pfluges umständlich angibt, folgern konnte, daß von den verschiedenen, bisher bekannten Pflügen keiner allen diesen Forderungen besser entspreche, als der italienische, von dem er selbst bekennt, daß er von dem der alten Römer und Egyptier wenig abweiche, kann nur dadurch erklärt werden, daß man voraussetzen muß, daß er dieser Operation bisher zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt hat, nie den Pflug selbst in die Hände nahm, nie einen besser geformten Pflug durch einen des Pflügens kundigen Mann arbeiten sah, und nie mit einem Kräftemesser den Kräfteaufwand bei der Anwendung der dortigen Pflüge untersuchte, und mit anders geformten Pflügen verglich.

**) In Quistello, Provinz Mantua, und in der ganzen dortigen Gegend, spannt man 5—6 Paar Ochsen vor den Pflug. In der Nähe von Udine sah ich vier Ochsen, eine Kuh und einen Esel zusammen im Zuge.

der Boden aber zähe ist, oder Steine im Untergrunde hat, so wird er leicht aus der Furche geworfen.

Solche Pflüge werden, was das Holzwerk betrifft, gewöhnlich von den Colonen selbst gemacht, und nur das wenige Eisenzeug wird zugekauft, und bleibt so lange daran, als es hält, wenn die Schar auch schon längst durch die Abnützung die Breite verloren hat, die sie nothwendig haben sollte.

Die gewöhnliche Tiefe, zu der man pflügt, beträgt 4 bis 6 Zoll (11 bis 13 Centimeter), doch ist die erstere Tiefe viel häufiger wie die letztere, wie ich mich oft überzeugte; nur in seltenen Fällen wird 7 Zoll tief gepflügt. Bei der Coltura maggenga, oder agostana, wird immer beim ersten Pflügen möglichst tief geackert, und da die Vorbereitung des Bodens, die unter diesem Namen in der Lombardie bekannt ist, als ein wesentliches Bedingniß zum Gedeihen der Wechselwiesen und als das beste Vorbereitungsmittel beim Getreidebaue angesehen wird, so ist es nöthig, daß ich hier dieses Verfahren näher angebe.

In ganz Italien kennt man die Brache nicht mehr, und nirgendwo macht man vielleicht reichere Körnerernten, als in den bewässerten Provinzen dieses schönen Landes. Man hat sich überzeugt, daß man den Zweck der Brache: Reinigung und Pülverung des Bodens, in viel kürzerer Zeit zu erreichen im Stande ist, als man ehemals dazu anwendete, und man bewirkt jetzt in so vielen Wochen das, wozu man früher eben so viele Monate für nöthig erachtete. — Zu diesem Behufe wird der Acker entweder im Frühlinge vor der Saat, oder nach der Ernte im Sommer mehrmal gepflügt und geeggt, um ihn möglichst von den Graswurzeln zu reinigen, und alle seine Theile mit der Luft und der Sonne in Berührung zu bringen. Nach Verschiedenheit der Jahreszeit, in der man diese Arbeiten vornimmt, nennt man sie entweder Coltura maggenga — Maipflügen — oder Coltura agostana — Augustpflügen.

Bei der ersteren wird das Feld im Herbste vor dem Froste gestürzt, worauf es im Frühling, sobald es abgetrocknet ist, erst

geeggt, dann in die Quere geackert und sogleich wieder geeggt wird. Nun wird es später nach der Länge gepflügt, geeggt und jetzt mit Dünger überführt, welcher sogleich untergeackert wird, worauf man das Feld mit Mais, Sommerraps, oder auch wohl mit Hafer und Klee bestellt.

Bei der letzteren wird das Feld nach weggebrachtem Winterweizen oder Winterlein gestürzt, worauf es nach acht Tagen geeggt und sogleich in die Quere geackert, und auch ohne Verzug in die Quere und Länge geeggt wird, damit die Erdschollen verkleinert und alles Wurzelunkraut zum Vertrocknen auf die Oberfläche gebracht werde. Wenn im thonigen Boden der Acker in große Schollen aufgepflügt, und die Egge nicht im Stande ist sie zu zertheilen, so muß man dann zu hölzernen Hämmern seine Zuflucht nehmen, mit denen diese Schollen zerschlagen werden. — Nun wird das drittemal gepflügt, worauf das Feld bis zur Saatzeit liegen bleibt, wo es wieder gepflügt wird.

Bei der Coltura agostana ist es gewöhnlich das Feld viermal zu pflügen, und es dann mit Weizen oder Winterlein, selten wo mit Roggen, zu bestellen. Wenn man aber nach dem dritten Pflügen sich überzeugt, daß die Unkrautswurzeln nicht vollkommen getilgt sind, so wird das Feld noch einmal, also fünfmal gepflügt.

Mittels der Coltura maggenga ist man nicht im Stande das Feld so rein zu machen, als mittels der agostana, weil das Ackern im Herbste und Frühlinge wohl dazu dient den Boden recht mürbe, nicht aber ihn so rein zu machen, als dieß bei dem Pflügen im Sommer geschieht, wo jeder Pflanzentheil, so wie er zur Oberfläche gebracht wird, sogleich verdorrt; weßwegen man auch, und mit Recht, nur die letztere als dem Zwecke vollkommen entsprechend und den großen Aufwand vergütend ansieht.

Ich habe übrigens diese brachähnliche Vorbereitung des Bodens nur in den bewässerten Provinzen, und nirgendwo in den trocknen angetroffen. Wo sollten auch die armen Colonen dieser

letzteren Provinzen die Mittel hernehmen, auf die Vorbereitung des Bodens eine so große Vorauslage zu verwenden? Wahrscheinlich würde sie sich bloß als Vorbereitung des Getreidebaues auch nicht bezahlen, und wenn man sie in den bewässerten Gegenden zur Umstaltung der Äcker in Wechselwiesen nicht für unerläßlich hielte, so würde man sich auch da nicht einem so großen Kostenaufwand unterziehen, der übrigens durch die Anwendung des Extirpators bedeutend vermindert werden könnte.

Die Egge ist in der Lombardie nicht so mangelhaft als der Pflug, dafür aber ist sie in den venezianischen Provinzen desto unvollkommener, und besteht nur aus zwei Balken, in welchen lange eiserne Nägel stecken, womit man die oberen Theile der frisch umgeackerten schmalen Beete ebnet. Man hat hier gar keinen Begriff von dem Zwecke und dem großen Nutzen dieses wichtigen Werkzeuges.

Die übrigen Geräthe: Wagen, Schaufel, Haue, sind von den unseren nicht sehr verschieden, nur fand ich ihre Wägen alle so stark im Holze, daß sie dadurch um die Hälfte schwerer sind als unsere. Dauerhafter sind die italienischen Wägen gewiß, sie bedürfen aber auch mehr oder stärkeres Vieh zum Zuge.

In einigen Gegenden der Lombardie wird, wie in Toscana und den Niederlanden, die Erde nach einer bestimmten Reihe von Jahren mit der Schaufel umgegraben. Ein solches Verfahren sah ich im Hügellande des Bezirkes Appiano, bei Locate, und dann in der Ebene zwischen Caprino und Bergamo. Im erstern Orte wurden die mit Weinreben bepflanzten Felder, im letztern aber auch nackte Äcker umgegraben. Wie gering hier die Menschen ihre Arbeit veranschlagen, geht daraus hervor, daß ein rüstiger Arbeiter nur eine halbe Pertica = 91 □ Klafter in einem Tage umzugraben vermag, und folglich 18⅔ Tagwerke für ein Joch braucht, das man ihm für drei Gulden umpflügt. Weil er aber diese drei Gulden nicht hat, und sich auf irgend eine andere Weise auch nicht mehr zu verdienen weiß, so unterwirft er sich dieser beschwerlichen Arbeit, die er sich nicht

höher als zu zehn Kreuzern veranschlagen kann, in der Hoffnung, daß ihm durch den erhöhten Ertrag des umgegrabenen Feldes der Rest des fehlenden entsprechenden Taglohns vergütet werden wird.

Die kleinen Besitzungen in der Umgebung des großen Sees und jenes von Como werden sammt und sonders mit Schaufel und Haue umgegraben.

2. Vom Dünger.

Man theilt den Dünger gewöhnlich in mineralischen, vegetabilischen und animalischen ein, und rechnet den Stalldünger zur letztern Art, obgleich er nur zu einer gemischten gehört.

Rein animalischer Dünger: Klauen, Hörner, Wollenlappen, Abfälle von thierischen Häuten u. s. w. sah ich nirgendwo anwenden, auch betragen diese Substanzen in allen Ländern nur einen unbedeutenden Theil des Düngerbedarfes, so daß sie in einem großen Überschlage kaum bemerkt zu werden verdienen.

Der Stalldünger ist in Italien so gut, wie in Deutschland, jenes Material, wodurch man die Felder in fruchtbaren Zustand versetzt und darin erhält. Seine Bereitung ist da eben so vernachlässigt, wie bei unseren gemeinen Bauernwirthschaften, und die Sorgfalt der Schweizer in der Sammlung und Anwendung des festen und flüssigen Düngers wird von ihren Nachbarn, den Lombarden, nicht im kleinsten Puncte nachgeahmt. — Zur Düngung der Wechsel- und Winterwiesen wird der Dünger während des Frühlings und Sommers unmittelbar auf die zu bedüngenden Wiesen geführt, in große Haufen aufgeschichtet, in denen er bis zum October oder November fault und sich auf eine bedeutend kleinere Quantität reducirt. — Herr Berra, der unterrichtetste Landwirth in der Lombardie, von dem ich in der Folge noch oft zu sprechen Gelegenheit haben werde, hat auf

seiner Wirthschaft zu Crescenzago bei Mailand eine gedeckte Miststätte auf den vom Wirthschaftshofe mehr entfernten Feldern errichtet, in dem auf einer Unterlage von Ackererde eine 5 Fuß hohe Lage von Stallmist aufgeschichtet lag. Er rühmte die Qualität dieses Düngers, und versicherte mich, daß die Kosten der Errichtung des Daches reichliche Zinsen trügen.

Ob der Dünger in der Wirthschaft, die dem Grafen Dandolo zu Varese gehört, gegenwärtig noch unter Dach gehalten wird, wie vormals, vergaß ich nachzufragen, als ich da war. Ich zweifle aber sehr daran. — Dandolo rühmt den Vortheil des unter Dach aufbewahrten Düngers sehr (Opera postuma. Milano, 1819. S. 155), er scheint aber außer Berra noch keinen Nachahmer gefunden zu haben. Ich halte dieß Verfahren von der größten Wichtigkeit, und zweifle nicht, daß man sich allgemach von den Vortheilen desselben überzeugen und über jede Miststätte ein leichtes Dach machen wird, um diese kostbare Substanz den heißen Sonnenstrahlen und heftigen Regengüssen zu entziehen.

Übrigens muß man den Italienern nachsagen, daß sie sorgfältig alle düngenden Materien sammeln. Die Colonen halten es für keine Schande die Kloaken in den Städten zu reinigen, und den Inhalt auf ihre Felder zu führen, und auf den Straßen sieht man fortwährend Kinder und alte Leute beschäftigt, die Abfälle der Thiere zu sammeln und in Haufen zu bringen, die sie dann den Landwirthen verkaufen.

Die vielen Städte und Flecken in Italien tragen auch sehr bedeutend zur Vermehrung der Düngermaterien bei. Die Kloaken, das Kehricht der Straßen und der Häuser, die Ställe der Gasthäuser und Pferdehälter werden sorgsam benützt, weil der Dünger in einem so stark bevölkerten, mit so guten Straßen versehenen Lande höher geschätzt wird, als anderswo, wo Grund und Boden einen kleineren Geldwerth hat, und die Straßen so schlecht sind, daß man den Dünger der Städte nur in die nächste Umgebung derselben verführen kann.

Von rein vegetabilischen Düngermaterialien sah ich nur allein den Schlamm der Bewässerungs- und Einfriedigungsgräben, und die ausgepreßten Samenkörner der Ölrüben verwenden. Die Ölrübenkuchen werden gepülvert und über die Wiesen gestreut: da aber die Cultur dieser Ölpflanze noch sehr beschränkt ist, so beträgt die Quantität dieses Düngermaterials im Ganzen nur wenig. Man zahlte für 100 Pf. 1 fl. 12 kr. und bedarf für ein Joch Winterwiesen, für die man sie bisher in Anwendung brachte, 18 Zentner.

Unter diese Rubrik gehört aber auch der grüne Dünger. Obwohl die Stoppeln der Felder und die Wurzeln der Kleeäcker als grüner Dünger betrachtet werden müssen, so versteht man doch gemeiniglich unter grünem Dünger — Soverscio — nur eine Pflanze, die man geflissentlich in das Feld säet, um sie während der Blüthezeit, oder gleich nach derselben unterzupflügen, damit sie der darauf folgenden Frucht zum Dünger diene. Seit der grauesten Vorzeit hat man in Italien die Feigbohnen, Lupinus albus, zu diesem Behufe angewendet, und wendet sie noch an, mehr aber in Unter- als in Ober-Italien, denn was ich von Lupinendüngung im lombardisch-venezianischen Königreiche sah und hörte, zeugt nicht von einer großen Anwendung dieses Mittels, auch macht man nur im leichten, losen Boden Gebrauch von demselben. Die größten Lupinenfelder fand ich zwischen Mailand und Varese, und dann in Friaul: sie waren zur Zeit meiner Anwesenheit in diesen Gegenden, in den Sommermonaten, blühend und bestimmt reife Früchte zu tragen. Zur Düngung der Winterfrucht werden sie im August gesäet, und im October oder November untergeackert, worauf das Feld sogleich besäet wird. Unweit Como sah ich in die rings um jeden Maulbeerbaum gelockerte Erde Lupinen gesäet, um sie später unter die Erde zu vergraben, was gewiß sehr klug ist. In Friaul werden die Lupinen vor dem Anhäufen des Mais über das Feld gesäet, worin sie bis zur Zeit der Wintersaat wachsen, wo sie dann untergeackert werden. Daß man in Toscana mit

Lupinenkörnern, nachdem man früher die Keimkraft in ihnen getödtet, Pomeranzen- und Limonienbäume dünge, wissen wir aus Sismondi's Beschreibung der toscanischen Landwirthschaft. Vergleichende Versuche über den Werth der Lupinendüngung gegen Stalldünger hatte Niemand angestellt, bei dem ich mich dießfalls erkundigte, und die landwirthschaftlichen Schriftsteller in Italien kennen zu wenig den practischen Ackerbau, als daß sie sich um solche Gegenstände bekümmerten. Die grüne Düngung mit Roggen, die Giobert in Turin vorgeschlagen hatte, und womit er allen Stalldünger überflüssig machen wollte, ist längst wieder verschollen.

Von mineralischen Düngermitteln kennt man hier: Gips, frische und ausgelaugte Asche, Salpetererde, Bauschutt und Kalk.

Gips wird in den venezianischen Provinzen mehr als in den lombardischen angewendet, und sein Gebrauch verbreitet sich in den Provinzen Vicenza und Verona immer mehr, wo er den Ertrag der häufig da vorkommenden Luzernefelder mächtig vergrößert. Auch in der Umgebung von Mailand wird er immer mehr bekannt, und sein Gebrauch gewinnt von Jahr zu Jahr an Ausdehnung. Man kauft ihn überall in großen Stücken, und pülvert ihn zu Hause entweder in steinernen Mörsern mit eisernen Keulen, oder in einem steinernen Troge mittels eines vertical aufgestellten, und darin auf und ab bewegten Mühlsteines. — Daß die Wirkung des Gipses dem Schwefel zugeschrieben werden müsse, und daß der Schwefel, für sich angewendet, dieselbe Wirkung wie der Gips hervorbringe, wußte in Italien noch Niemand, weßwegen man in den neuesten italienischen Lehrbüchern noch immer das alte Gerede antrifft.

Frische und ausgelaugte Asche, und ausgelaugte Salpetererde wird allenthalben über die Wiesen gestreut, und in dem Landstriche zwischen dem Adda und dem Brembo, von dem ich früher sagte, daß er mit der Schaufel umgegraben würde, auch in die Äcker geführt. Die Landwirthe dieser Gegend fahren

in der Umgebung allenthalben herum, um Asche, Ruß und Pottaschenerde zu erhalten, die sie dann nebst Kalk in ihre Felder bringen, welche ihnen, ohnerachtet die Erde keineswegs sehr bindig ist, doch bei dieser Behandlung ausgezeichneten Ertrag gewähren.

Bauschutt sah ich in der Umgebung der Stadt Lodi auf eine Entfernung von zwei Stunden führen, um damit Wiesen zu düngen. Es war mit dem zerfallenen Mörtel viele fruchtbare Erde gemengt, und man zahlte eine Lira für die cubische Elle. Man sagte mir, daß man diese Erde von Lodi vecchio hole.

Kalk wird als Dünger in vielen Gegenden der Provinzen Como, Mailand und Bergamo angewendet. In Mozzate und den benachbarten Ortschaften, auf der Straße von Mailand nach Varese, ist es ein alter Gebrauch Kalk als Dünger anzuwenden. Man bringt ihn im August von der Umgebung von Varese, wo die Kalköfen sind, und ladet ihn am Acker selbst in Haufen ab, die man mit Erde deckt, die etwas feucht ist und geschlagen wird, damit der Regen ablaufe. Gegen Ende Octobers, wenn die Wintersaat bestellt wird, werden diese Häufchen geöffnet, in denen man den Kalk in Staub zerfallen antrifft. Man mischt den Kalk mit der Erdenlage, mit der er gedeckt worden war, und verbreitet ihn über die Oberfläche des Ackers, ehe man ihn pflügt. Die gewöhnliche Menge von Kalk, die man zu diesem Zwecke verwendet, sind 50 Pfund für die Pertica; 598 Wiener Pfund für das Joch. Manche verwenden den zerfallenen Kalk erst im folgenden Jahre, und halten ihn, weil er jetzt weniger ätzend ist, so wie den Bauschutt, für thonige, zähe Gründe noch vortheilhafter.

3. Von der Ernte.

Alles Halmgetreide wird in Ober-Italien mit der Sichel geschnitten, das Mähen desselben ist allenthalben in diesem Lande unbekannt. Die Halme werden nur zur Hälfte abgeschnitten,

indem die Schnitter fast aufrecht durch die Felder gehen. Die hohe Stoppel wird hinterher gelegenheitlich abgemäht. In einigen Gegenden der Lombardie wendet man beim Schnitt einen hölzernen Kamm an, den man mit der linken Hand hält, und womit man einen Büschel Halme ergreift und mit der Sichel abschneidet, die aber in diesem Falle eine längere Handhabe hat. Die erstere Methode ist die allgemeinste. Man rechnet, daß ein Mann täglich 2 Pertiche Weizen abschneidet; 4,4 Mann ein Joch täglich.

Die Garben werden nicht gleich gebunden, wenn die Witterung auch trocken ist, sondern erst am folgenden Tage, und während dieser Zeit werden sie einmal gewendet. Es ist gewöhnlich sie gleich vom Felde, wo sie in gleich weit abstehenden Reihen liegen, auf die Wagen zu laden, und nach Hause zu führen; daselbst werden sie, in den kleinen Wirthschaften in Fiemen, Taßen, gelegt, in den großen Wirthschaften aber einstweilen unter Dach aufbewahrt. — Zwischen Mailand und Como sah ich den abgeschnittenen Weizen in runden Haufen am Felde zusammengelegt. Der Acker war rings um diese Haufen schon gepflügt. Es geschieht hier das Zusammenlegen der Garben in Haufen offenbar nur, um Zeit für die Arbeiten der Ernte und des Stürzens der Erde für die Nachfrucht zu gewinnen.

Das Schneiden zur Hälfte des Halms gefiel mir sehr: es ist viel minder beschwerlich für den Arbeiter; ungemein schnell, denn es gibt viele einzelne Schnitter, die doppelt so viel als ich angegeben habe, schneiden; wohlfeil; und setzt die Ähren in den kurzen, unkrautlosen Garben nicht in die Gefahr des Verderbens, was sonst nicht selten geschieht, wenn hart am Boden weggeschnitten, und Gras und Klee mit den Getreidestängeln zusammen in die Garben gebunden werden. So ist auch dadurch das Dreschen viel erleichtert, weil man fast bloß Ähren, und nicht lange, körnerlose Halme zu durchdreschen braucht, wie dieß bei uns der Fall ist; und endlich geht hierbei an dem Erzeugnisse des Ackers nichts verloren, denn was die Sichel

nicht abschneidet, das fällt später, bei gemächlicher Zeit, unter der Sense, und wird getrocknet zu Hause gebracht.

4. Vom Dreschen.

In den kleinen Wirthschaften wird in Italien allenthalben mit dem Dreschflegel gedroschen. Man wählt zu dieser Arbeit, welche die beschwerlichste von allen ist, die im Haushalte vorkommen, einen sonnigen Tag, und legt dann die Garben aufgebunden den Wirkungen der Sonnenstrahlen bloß. Die Dreschtenne ist entweder der Hof des Wirthschaftsgebäudes, oder auch wohl ein Platz außer demselben, der jährlich geebnet, mit Thon belegt, und fest geschlagen wird. So wie die Sonne die Garben erwärmt hat, werden sie auf die Tenne gelegt und von den Arbeitern durchgedroschen. Man sucht immer so viele Drescher zu bekommen, als möglich ist, um diese Arbeit so schnell als möglich zu vollenden, und zahlt ihnen daher dreimal so viel, als bei der gemeinen Arbeit: sie müssen aber auch von 4 Uhr Morgens bis 8 Uhr Abends angestrengt arbeiten.

In den großen Wirthschaften wird das Getreide durch hölzerne Walzen ausgedroschen, die durch Pferde gezogen werden, oder es wird durch die Thiere ausgetreten, was aber in Ober-Italien meines Wissens nur allein beim Reiß Statt hat.

Die Art, mit den Walzen das Getreide auszudreschen, ist uralt, und von Aquileja bis nach Sicilien noch immer dieselbe, wie sie von den alten römischen Schriftstellern beschrieben wird. Es sind gewöhnlich vier, mit breiten Rinnen versehene — cannelirte — Walzen, die auf zwei Achsen sich bewegen, welche mitsammen verbunden sind und auf denen oft ein Sitz für den Pferdeführer angebracht ist. Sie werden von den Pferden im Trabe über die auf der weiten Fläche des Wirthschaftshofes ausgebreiteten Getreidegarben gezogen, und machen durch Druck und Stoß die Körner von den Ähren los. — Wenn die Tage heiß sind,

und nur an solchen nimmt man diese Arbeit vor, so geht das Ausdreschen mit Walzen sehr rasch vor sich.

Rings um Bergamo sah ich aber noch eine andere, mir völlig unbekannte Methode das Halmgetreide zu entkörnen, die wohl verdient, daß ich sie näher beschreibe. Das Werkzeug, das man zu diesem Behufe verwendet, und Fig. II. abgebildet ist, besteht aus einem dicken Brette, das vorne auf einem Rädergestelle, und hinten auf der Erde aufliegt, wo es am unteren auf der Erde aufliegenden Theile mit einer dicken, eisernen Schinne belegt ist. Am oberen Theile des unteren Endes ist quer über ein schmales Brett auf der Kante befestiget, um die Steine zurückzuhalten, womit man die Maschine beschwert. Vor dieß einfache Werkzeug sah ich allenthalben Ochsen angespannt, die es über die auf der Tenne ausgebreiteten Garben ziehen, wobei durch die Reibung des Randes des beschwerten Brettes gegen den Boden die zwischen liegenden Ähren entkörnt werden. Das Stroh wird zur Hälfte zerkleinert, und die darin vorkommenden Ähren traf ich völlig körnerlos. Die Bauern versicherten mich, daß sie mit einem Paar Ochsen 4 Moggia, d. h. 9½ Metzen Weizen in einem Tage ausdreschen. — Da, wo es die Wirtschaftsverhältnisse nicht erlauben Pferde zu halten, und wo man daher mit den Walzen nicht dreschen kann, gibt es keine einfachere, minder kostspielige Vorrichtung das Getreide zu entkörnen als die letztbeschriebene.

Das auf irgend eine Art ausgedroschene Getreide wird bei günstiger Witterung auf großen Tüchern den Sonnenstrahlen einige Tage ausgesetzt, und dann auf den Getreideboden gebracht. Das Stroh wird aber in große Haufen, entfernt von den Wirthschaftshöfen zusammengelegt, und mit einem Strohdach bedeckt. Solche Strohhaufen sah ich in der Provinz Lodi in den dortigen großen Wirthschaften von länglichter Form, viereckig, 8 bis 10 Klafter lang, und 2 bis 3 Klafter hoch und breit. Obenüber brachte man von langem

Stroh eine Art Dach an, um das Eindringen des Regens zu verhüten.

5. Vom Fruchtwechsel.

Der allgemeine, durch ganz Italien verbreitete Fruchtwechsel besteht darin, daß man in den Äckern abwechselnd Mais und Weizen baut. Ich möchte daher diesen Fruchtwechsel den italienischen nennen. Es gibt große Gegenden im Küstenlande und in den venezianischen Provinzen, wo dieser Fruchtwechsel regelmäßig beobachtet, und außer diesen zwei Früchten sonst gar nichts erzeugt wird. Anderswo hat er durch die Einschiebung einer Futterpflanze eine geringe Modification erhalten, wie z. B. in manchen Gegenden der Provinzen Friaul, Padua, Vicenza, Verona, Brescia, Bergamo, Como, durch die immer größere Verbreitung der Cultur des Luzernerkleees; anderswo durch den rothen Klee, oder durch den Lein, die Ölsaat u. s. w.

Ich habe gefunden, daß die Lombarden in den bewässerten Provinzen die Regeln des Fruchtwechsels viel besser verstehen, als in den trockenen Gegenden, wo es aber auch große Bezirke gibt, wo man einen sehr vernünftigen Fruchtwechsel beobachtet. Überhaupt glaube ich aus allen Daten, und mit Rücksicht auf den Zustand der Landwirthschaft vor 30 Jahren, wie er von Arthur Young dargestellt wird, schließen zu dürfen, daß man in dieser Hinsicht bedeutende Fortschritte in allen Provinzen des lombardisch-venezianischen Königreichs gemacht hat, und daß sich die Cultur des rothen und Luzernerkleees immer mehr vergrößert.

Zum Belege dieser meiner Behauptungen will ich nun angeben, welchen Fruchtwechsel ich in den verschiedenen Provinzen dieses Landes angetroffen habe.

A. Bewässerte Provinzen.

a. Ohne Reißcultur.

Provinz Mailand.

Casaretto und Crescenzago. *)

1. Jahr. Mais, gedüngt.
2. » Weizen mit rothem Klee.
3.–5. » Wiesen.

Provinz Lodi. — Melegnanello. **)

1. Jahr. Lein. Hierauf wird fünfmal gepflügt, und die Hälfte des Feldes gedüngt. Nachfrucht in dem gedüngten Theile: Hirse.
2. » Weizen, nach Hirse. Mais, gedüngt.
3. » Weizen, nach Mais. Wiese nach Weizen.
4.–6. » Wiese, jährlich gedüngt.

Zwischen den Weizen wird hier gar nichts gesäet, und doch sah ich die Felder schon im ersten Jahre mit weißem Klee überzogen, der durch alle drei Jahre ausdauert.

---

*) Die Catastralschätzung nahm vor 100 Jahren für die besten Äcker in der benachbarten Gemeinde Lambrate folgenden Fruchtwechsel an:

1. Jahr. Mais. — 4. Jahr. Wiesen.
2. » Weizen. — 5. » Wiesen.
3. » Weizen. — 6. » Lein, hierauf Hirse.

**) Die Catastralschätzung gab für diese Gemeinde im Jahre 1725 folgenden Fruchtwechsel an, der von dem gegenwärtigen um sehr wenig verschieden ist:

1. Jahr. Lein. — 4. Jahr. Weizen.
2. » Weizen. — 5.–7. » Wiesen.
3. » Coltura maggenga. Hirse.

b. Mit Reißcultur.

Provinz Pavia.

San Novo.

1. Jahr. Mais, gedüngt, mit Klee.
2. » Klee.
3.–5. » Reiß. Im vierten Jahre etwas gedüngt.
6. » Weizen.

Rancaro.

Auf der einen Hälfte der Äcker.

1. Jahr. Mais, gedüngt.
2. » Weizen mit Klee.
3.–4. » Wiesen, die alljährlich etwas gedüngt werden.
5.–7. » Reiß, im dritten Jahre wird schwach gedüngt.

Auf der andern Hälfte der Äcker.

1. Jahr. Hafer, gedüngt, nach vorausgegangenem dreimaligen Pflügen.
2. » Lein, mit Klee, zu welchem das Feld neuerdings viermal gepflügt worden war.
3.–4. » Wiesen, die alljährlich etwas gedüngt werden.
5.–7. » Reiß, im dritten Jahre wird schwach gedüngt.

Manchmal wird der Lein ausgelassen, und dann wird der Klee in den Hafer gesäet.

Provinz Lodi. — Vitadone.

1. Jahr. Lein, Nachfrucht Hirse.

2. { » Mais 2/3, gedüngt.
Reiß 1/3.

3. { » Weizen 2/3.
Reiß 1/3.

4. { » Wiesen 2/3, schwach gedüngt.
Weizen 1/3, gedüngt.

5. } 6. } » Wiesen, jährlich schwach gedüngt.
7. }

Provinz Mantua.

Quistello.

1. Jahr. Mais gedüngt.
2. » Weizen.
3. » Klee.
4. » Reiß.

Dort, wo kein Klee gebauet wird, ist der Curs dreijährig.

Noverbello.

1. Jahr. Mais.
2. » Weizen.
3. » Reiß.

B. Trockne Provinzen.

Provinz Mailand und Como.

Zwischen Mailand, Como und Varese.

1. Jahr. Mais.

2. { » Weizen 1/2, Nachfrucht Cinquantin.
Weizen 1/2, Klee.

3. { » Mais 1/2.
Klee 1/2.

4. » Weizen. Nachfrucht Cinquantin und Hirse.

Provinz Bergamo.

Umgebung der Stadt.

1. Jahr. Mais.
2. » Weizen mit Klee, und wenn dieser mißräth, kommen Lupinen, die man unterackert.
3. » Weizen. Nachfrucht Cinquantin und Hirse.

Provinz Mantua.

In dem größten Theile dieser Provinz dürfen die Colonen keinen andern Fruchtwechsel beobachten, als den mit Mais und Weizen; nach letzterer Frucht darf keine zweite gesäet werden. Der Grund dieser abgeschmackten und nachtheiligen Vorschrift liegt darin, daß die Grundbesitzer glauben, zu sehr am Ertrage ihres Antheils verkürzt zu werden, wenn ihre Pächter auf halben Theil Ertrag, irgend eine Futterpflanze baueten.

Provinz Verona.

In der Gemeinde Chievo, hart vor der Stadt, wird in einem mit Rollsteinen erfüllten Boden im ersten Jahre Mais, im zweiten Weizen, und als Nachfrucht Cinquanten gesäet. In manchen andern Gegenden, wo der Boden eben so voll Sand und Rollsteinen ist, wie hier, bauet man aber Roggen statt Weizen.

Ich kann mir keinen schlechtern Fruchtwechsel für so losen Boden in diesem warmen Clima denken, wie den mit Mais und Weizen, die beide einen tiefen, bindigen Boden haben wollen. Hätte ich das Unglück diesen schlechten Boden cultiviren zu müssen, so würde ich mit folgendem Fruchtwechsel mein Heil versuchen.

1. Jahr. Hirse.
2. » Roggen, gedüngt.
3.–5. » Luzerne, jährlich abwechselnd mit Gips, Asche und Stallmist gedüngt.

Provinz Vicenza.

In der Umgebung der Stadt besteht folgender Fruchtwechsel:

1. Jahr. Mais.
2. » Weizen.
3. » Rother Klee.
4. » Weizen.

Es ist dieß wohl der einträglichste Fruchtwechsel, der für die gegebenen Verhältnisse möglich ist, wozu aber auch ein so guter und tiefer Boden gehört, als es der hiesige ist.

Provinz Padua.

Gemeinde Cartura bei Monselice.

1. Jahr. Weizen.
2. » Weizen.
3. » Mais.

Zwischen Padua und Este sieht man nirgendwo eine Futterpflanze, auch nur wenige Wiesen: allein der Boden ist von einer trefflichen Mischung und großen Tiefe, und gewährt, ohngeachtet der elenden Bewirthschaftung, doch noch bedeutende Ernten.

Provinz Udine.

Gemeinde Colloredo Prato.

In den bessern Grundstücken.

1. Jahr. Weizen. Nachfrucht Cinquantin.
2. » Mais.
3. » Mais.

In den schlechtern Gründen folgt der Mais noch durch mehrere, man sagte mir, durch 13 Jahre, während welcher er alle Jahre etwas Dünger erhält, den man mit den Händen in die Pflugfurche, unmittelbar zum Samenkorn hinzulegt. Schlechter, sandiger Schotterboden; dürres, mageres Land, für welches weder Mais noch Weizen, wohl aber Hirse, Roggen und Buchweizen passen! —

b. Von der Cultur der Getreidearten und Futterpflanzen.

1. Vom Weizen.

Fast durchgehends wird Bartweizen gesäet, denn man hat die Meinung, daß der Kolbenweizen mehr vom Froste leide, während der Blüthe von den Nebeln verdorben würde, und dem Vogelfraße mehr unterliege. Die Körner haben ein Mittel zwischen dem hornartigen und mehligen Aussehen im Bruche, neigen sich aber mehr zum erstern. Man säet bloß Winterweizen. Die gewöhnliche Zeit der Saat beginnt Anfangs Octobers, und dauert durch diesen und den folgenden Monat; doch suchen fleißige Landwirthe sie bis Ende Octobers zu Stande zu bringen. Es wird immer obenauf gesäet, und eingeeggt: ich hörte nichts vom Unterpflügen.

Da, wo der größte Viehstand ist, die größte Menge von Futter gebauet, und in die Thiere verfüttert, und die größte Menge von Dünger erzeugt wird, und wo nebstbei ein tiefer, fruchtbarer, bewässerungsfähiger Boden ist, muß natürlich das größte Weizenerträgniß gefunden werden. Dieß trifft man auch in den bewässerten Provinzen Mailand, Lodi und Pavia an.

In der Provinz Lodi, Gemeinde Tavezzano, gab mir der Pächter Frarri an, daß er 8 Star auf die Pertica im Durchschnitte aller Classen rechne, das gibt auf das Joch 20,9 Metzen.

In Vitabone gab mir der Pächter Pennaro an, daß er auf die Pertica einen Star aussäe, und bei der gewöhnlichen Vorbereitung des Ackers 6 Star, nach der Coltura agostana aber 8 bis 10 Star ernte. Das gibt bei 2,61 Metzen Aussaat 15,6, 20,9 bis 26,12 Metzen pr. Joch Ertrag.

In den trocknen Gegenden der Lombardie säet man nach den Angaben Berra's (Sull' attuale avvilimento del prezzo dei grani. Wien, 1826. Seite 19) auf die Pertica

¾ Star, und erhält dafür 4½fachen Samen; = 1,95 Metzen Saat und 8,81 Metzen Ernte pr. Joch.

Dandolo (Opera postuma. S. 177) nimmt bei der gemeinen Bauernwirthschaft im guten Boden an, daß man einen Star auf die Pertica aussäe, und 5 ernte, = 2,61 gegen 13,05 Metzen pr. Joch. Er sagt nicht bestimmt, wie viel er bei der eignen Bewirthschaftung erhalten habe; es scheint aber nach den Rechnungen zu urtheilen, die er über den Ertrag der Felder aufstellt, den sie bei einem zweckmäßigen Fruchtwechsel geben würden, daß er 7 Star pr. Pertica, = 18,27 Metzen pr. Joch, erhalten habe.

Berra's Annahme ist offenbar zu gering, denn überall, wo ich mich nach dem Ertrage erkundigte, gab man mir gewöhnlich 5 bis 6 Star an, und ich meine daher, daß Dandolo vollkommen Recht haben mag, bei der gemeinen Colonenwirthschaft 5, und bei einer bessern Bearbeitung des Bodens 7 Star pr. Pertica anzunehmen.

In der Umgebung von Mantua soll man nach der Angabe des Fattore des Grafen Cocastelli einen Sacco pr. Biolca aussäen und 4 ernten, = 3,10 Metzen Aussaat und 12,4 Metzen pr. Joch Ertrag. Da der Boden in der Umgebung von Mantua aus leichtem Sande und feinem Gerölle besteht, so bin ich der Meinung, daß wohl der Ertrag richtig angegeben, die Aussaat aber vielleicht zu groß sein dürfte, weil sie mit der in Italien überhaupt Statt findenden nicht übereinstimmt.

Über den Ertrag des Weizens in den venezianischen Provinzen muß ich mich auf die Mittheilungen der Beamten der Catastralschätzung beschränken, die ich aber keinen Anstand nehme für richtig anzuerkennen, da sich diese Beamten damals bereits im dritten Jahre in dem Umfange der ihnen zugewiesenen Bezirke mit der Erhebung des Naturalertrages der Gemeinde ausschließlich beschäftigten; und diese Angaben auch mit dem, was ich von einzelnen Landwirthen in Erfahrung brachte, übereinstimmend zu sein und den örtlichen Verhältnissen, die auf das

Gedeihen oder Mißrathen der Frucht Einfluß haben, zu entsprechen schienen.

Verona. Gemeinde Chievo an der Etsch. Der höhere Theil der Gemeinde ist eitel Steingeröll; der niedriger gelegene, wenig gebundener Sand. In der einen, so wie in der andern Bodenabtheilung wird Mais und Weizen gebauet. Wie diese Früchte aber aussehen mögen, erhellet aus den Angaben über den Ertrag. Aussaat pr. Joch 1,17 Metzen. Ertrag in den besten Äckern 8,19, in den schlechtesten 2,34 Metzen.

Vicenza, Stadtgemeinde. Vortrefflicher, fruchtbarer, tiefer Boden; mürber Lehm, der durch den austretenden Bacchiglione gebildet worden.

Ertrag pr. Joch in den besten Äckern 18,8, in den mittlern 15,2, und in den schlechtesten 12,9 Metzen.

Padua. Gemeinde Cartura. Gleicher Boden, wie in Vicenza, nur etwas leichter, und nicht so bindig.

Ertrag pr. Joch in den besten Äckern 15,44, in den mittlern 11,22, und in den schlechtesten 7 Metzen.

Diese Gegend hat einen sehr geringen Viehstand, fast keine Wiesen und Futterpflanzen, und wirft daher, ohngeachtet des guten Bodens, einen verhältnißmäßig nur sehr mäßigen Naturalertrag ab.

Udine. Gemeinde Colloredo Prato. Schlechter, sandiger, mit kleinem Gerölle erfüllter Boden.

Ertrag des Weizens in den besten Äckern 10,5, in den mittlern 9, und in den schlechtesten 6,9 Metzen pr. Joch.

Es erhellet aus den vorstehenden Angaben über den Ertrag des Weizens in Ober-Italien, daß er ganz derselbe ist, wie man ihn in Deutschland antrifft, und wenn er von dem unserigen abweichet, so ist er nur geringer, in keinem Falle aber größer. Er sollte aber in Rücksicht auf das herrliche Clima, in dem die Vegetation nur auf wenige Wochen im Winter unterbrochen ist, und auf den guten Boden, der in dem größeren Theil dieses Landes Statt hat, um vieles größer sein, und würde es

auch sein, wenn man in den nicht bewässerten Provinzen mehr Futterpflanzen cultivirte, einen größern Viehstand aufstellte, um mehr Dünger zu gewinnen, und wenn man bessere Pflüge hätte, und dieselben auch anzuwenden verstände. — Wenn man dieses geringe Erzeugniß der Hauptfrucht des Landes mit der großen Zahl von Städten und Flecken und der ungeheuer großen Bevölkerung derselben zusammenhält, so ist es nicht schwer einzusehen, daß dieser Theil von Italien sehr wenig Weizen zur Ausfuhr übrig hat, ja in nicht sehr seltenen Fällen von seinen Nachbarn anzukaufen sich veranlaßt sehen würde, wenn die Bevölkerung nicht größtentheils von Mais lebte.

2. Vom Roggen.

In älteren Zeiten bauete man in der Lombardie sowohl, als in den venezianischen Provinzen mehr Roggen als jetzt, was aus alten Urkunden und Pachtregistern erhellet. In den neueren Zeiten wird der Roggen immer mehr und mehr verdrängt, und man säet gegenwärtig Weizen, wo nach der Natur des Bodens nur Roggen stehen sollte. Solcher Roggenboden, wo auch wirklich noch hin und wieder etwas Roggen gebauet wird, sind vorzüglich vier Ebenen, deren erste durch eine Linie begränzt wird, die bei Verona beginnt, dann zum Gardasee, von da nach Mantua und Legnago, und dann wieder hinauf nach Verona sich erstreckt; die zweite heißt: Ghiara d'Adda, und ist zwischen den Flüssen Serio und Adda beschränkt; die dritte ist die Ebene von Gallarate in der Lombardie, die noch vor wenigen Menschenaltern eine weite Heide war, und sich vom Ticino über den Olona bis gegen die Hügel hin, und abwärts gegen Cuggiono und Rho erstreckt, welche Heide aber gegenwärtig durch die vorgeschrittene Cultur auf einen kleinen Raum beschränkt ist; die vierte endlich sind die Flußbette der von den julischen Alpen niederstürzenden Ströme: des Piave, Livenzo und Tagliamento, die in der Nähe der Berge die Ebene mit grobem

den brauchen, und einen unbedeutenden Abgang hiebei erleiden; weil das Mehl nicht erst zu Brod verwandelt werden muß, um verspeiset zu werden, und weil die frisch bereitete Polenta auch wohl schmackhafter ist, wie Roggen- oder altbackenes Weizenbrod, so haben die Italiener ganz Recht, wenn sie dem Mais vor allen Körnern für den Hausgebrauch den Vorzug geben, und im trocknen Lande gewöhnlich die Hälfte, mindestens ⅓ der Ackerfläche damit bestellen. Der italienische Fruchtwechsel besteht, wie ich bereits sagte, in der Abwechslung mit Mais und Weizen. Mit dem Weizenerträgniß sucht der Colon seinen Herrn zu befriedigen, und von dem Ertrag des Mais will er leben. Es ist daher wenig Wechsel in den Feldern dieser Landwirthe, und man reiset oft ganze Tage, ohne was anders als Mais und Weizen zu sehen.

So wie man den Weizen in allen Feldern sieht, sie mögen der Natur dieser Pflanze zusagen oder nicht, so auch den Mais. Er wird im schweren Lehm, so wie im Sande und im Schotterboden gleichförmig angebauet, was freilich kein rühmliches Zeugniß für die landwirthschaftlichen Kenntnisse dieser Grundbesitzer und Pächter gewährt. Auch in Hinsicht des Clima machen sie keinen Unterschied, und säen ihn nicht selten in Gegenden, wo er sehr häufig der Kälte oder der Sommerdürre unterliegt, wie z. B. in den hohen Thälern des Fella, des Tagliamento, des Isonzo oder an der regenlosen Küste von Istrien.

Da der Mais die Hauptpflanze der italienischen Landwirthschaft, und der Angel ist, um den sich die Ernährung des Volkes dreht, so sollte man vermuthen, daß seine Cultur besser verstanden und ergiebiger sein sollte, als man sie antrifft. Sie scheint noch immer auf derselben Stufe sich zu befinden, auf der sie vor hundert Jahren stand. Größtentheils wird der Samen noch breitwürfig über das Feld gesäet und untergepflügt, und nur in den Provinzen Friaul und Treviso findet man viele in Reihen gesäete Maisfelder, wo in die durch den Pflug geöffnete Furche der Samen nebst dem Dünger eingelegt, und

durch den zurückkehrenden Pflug mit Erde gedeckt wird. Hier fand ich auch das Grübeln allgemein im Gebrauch, wobei mit einer Haue in das gepflügte Feld kleine Gruben gemacht, und in diese einige Körner Mais sammt einer Handvoll Dünger gelegt werden; mittels welcher Methode es den Friaulern möglich wird, eine so unverhältnißmäßig große Fläche mit Mais zu bebauen, die in der Umgebung von Udine gegen Codroipo $^{13}/_{24}$ der ganzen Ackerfläche beträgt. Es ist übrigens dieses Verfahren den Lombarden auch nicht unbekannt, so wenig als den Deutschen und Croaten.

Schaufelpflüge, kleine Extirpatoren, um die Räume zwischen den Maispflanzen vom Unkraute zu reinigen oder die Erde zu lockern, wenn man sie auch kennte, können wegen der breitwürfigen Saat nicht angewendet werden, weßwegen man genöthigt ist, das Behacken überall mit der Hand vorzunehmen. Das Behäufen geschieht zum Theile mit Beihülfe eines Anhäufepfluges, allein das Verfahren hiebei ist so barbarisch, daß man nicht ohne Unwillen demselben zusehen kann. Man fährt nämlich mit diesem Pfluge zur Zeit als die Maispflanzen eine Spanne hoch sind, zu beiden Seiten der schmalen 4—6furchigen Ackerbeete, die in Italien allgemein sind, und wirft die Erde vom Abhange der Beete in die Furchen, um sie auszufüllen. Durch diese Operation wird da, wo die Furche war, eine kleine Erhöhung, und die Maispflanzen sind in den Furchen und an den Abhängen der Ackerbeete zerstört, und stehen nur auf dem Rücken des Beetes auf einem Raume, der ohngefähr anderthalb Fuß breit ist. Die abgepflügte Erde wird später, wenn die Pflanzen etwas mehr erwachsen sind, entweder bloß allein mit der Handhaue, oder mit Hülfe desselben kleinen Pfluges wieder über das Ackerbeet an die Maispflanzen gebracht, daselbst mit der Handhaue über das Beet vertheilt und an die Pflanzen angehäuft.

In den bewässerten Provinzen gibt man den Gedingarbeitern ⅓ des Rohertrages für das Behacken und Behäufen.

Wie weit die Maispflanzen von einander abstehen, wann sie weiter, wann näher gerückt werden sollen, davon weiß man

hier wenig. In gleicher Entfernung steht man sie im tiefen, und im seichten, im fettgedüngten, und im mageren Boden stehen. Jenseits des Mincio stehen die Pflanzen in den ehemals venezianischen Provinzen weit auseinander, in den lombardischen aber gedrängt aneinander, so daß man nicht zweifelhaft sein kann, daß in beiden Fällen nur gedankenlose Befolgung des Herkömmlichen, und nicht Überzeugung der Zweckmäßigkeit der eigentliche Grund des Verfahrens ist. Es ist ein schädliches Vorurtheil, das die Venezianer, und vorzüglich die Friauler haben, ihre Maispflanzen so schütter, unter sich weit entfernt, zu halten, und sie bringen sich damit um einen großen Theil des Ertrages; denn es sollen die Pflanzen nur so weit von einander entfernt stehen, daß sie sich in der Entfaltung ihrer Blätter nicht hindern, und wenn zwischen ihnen ein Raum leer bleibt, so geht er für das Erträgniß verloren. Eben so schädlich ist es aber auch sie zu dicht zu halten, weil sie dann dünnstänglig in die Höhe wachsen, nicht Kolben ansetzen, oder diese nicht gehörig ausbilden, und daher auch wieder ein vermindertes Erträgniß abwerfen. Indessen findet man zu dicht stehenden Mais nur in den trockenen Provinzen der Lombardie, zwischen Como und Bergamo, und wohl auch zwischen diesen zwei Städten und Mailand: in den bewässerten Provinzen waren die Maispflanzen in den Feldern allenthalben in einer schicklichen, gegenseitigen Entfernung.

Eine vollkommene zweckmäßige Cultur des Mais sah ich nur allein auf den Äckern, die in dem königlichen Parke von Monza eingeschlossen sind. Breite Beete, Reihensaat. Es that mir leid, daß diese Felder, die gerade mit dem Anhäufepflug bearbeitet worden waren, und so schön standen, als sonst meine eigenen, nicht an der Landstraße sich befanden, um den Vorübergehenden durch ein praktisches Beispiel zu zeigen, wie man den Mais cultiviren müsse, um mit dem geringsten Kostenaufwande den größten Rohertrag zu erhalten.

Das Abschneiden der Blätter nach dem Verblühen, und auch

des Stängels ober dem Fruchtkolben, ist in Italien überall üblich, und wenn es nicht zu früh vorgenommen wird, so bringt es keinen Schaden, und gewährt durch das treffliche Futter, das hier gewöhnlich getrocknet wird, einen bedeutenden Vortheil.

Den reichsten Körnerertrag muß man natürlich in den bewässerten und stark gedüngten Provinzen suchen. Nirgendwo sah ich auch in meinem Leben so schönen Mais als hier, wo Alles: Mischung und Tiefe des Bodens, Dünger und Bewässerung zusammenwirken, das größte Erzeugniß hervorzubringen. Ich werde die schönen Felder von Roncaro, Provinz Pavia, nimmermehr vergessen, wo ich, am 22. Juni 1828, ein großes Maisfeld bewässern sah. Die Pflanzen waren schon Mannshoch, und fingen an von der Dürre zu leiden. In wenigen Stunden war ein Feld von vier Joch Flächeninhalt mit genügendem Wasser versehen, worauf man die Schleusen wieder schloß. Vier bis fünf Menschen waren während dem Einströmen des Wassers in den Acker beschäftigt die gleichförmige Vertheilung desselben in alle Furchen zu bewerkstelligen, und die zufälligen Hindernisse wegzuräumen, die sich ihm etwa entgegen stellen dürften.

In Roncaro und Vitadone gaben mir die beiden sehr verständigen und unterrichteten Pächter folgenden Ertrag des Mais in den Wechseläckern an:

In Vitadone 2⅓ bis 3 Moggia pr. Pertica; = 48,5 bis 62,4 Metzen pr. Joch.

In Roncaro 2 bis 3 Moggia pr. Pertica; = 41,6 bis 62,4 Metzen pr. Joch.

So groß dieser Ertrag Vielen scheinen mag, so finde ich ihn nicht übertrieben, und nehme ihn auch nur als Mittelertrag an, wenn ich bedenke, daß ich früher, im rauhern Clima von Kärnthen, selbst 67 Metzen vom Joch erntete, und daß man in Unter-Steiermark, um Preding und Stainz, nicht weniger erhält.

Der Pächter von Roncaro versicherte mich, daß der Mais

nach Klee ohne Dünger, am schönsten würde; nach Reiß am schlechtesten, wenn man das Feld auch frisch hierzu düngte.

Dandolo (a. a. O. S. 156) nimmt bei der gemeinen Wirthschaft seiner Colonen an, daß ein Joch in der Umgebung von Varese, im Durchschnitte aller Classen 16,72 Metzen Mais und 4,18 Metzen Fisolen ertrage; bei der besseren Wirthschaft aber 26,13 Metzen Mais und 6,53 Metzen Fisolen.

Berra (a. a. O. S. 51) nimmt bei der gemeinen Wirthschaft 20,88 Metzen Mais als Ertrag an, und glaubt, daß man im Wechsel mit Luzerne, und daher rührender reichlicherer Düngung 32⅓ Metzen erhalten würde.

Folgendes sind die Angaben der Schätzungsbeamten über den Ertrag des Mais in den Äckern derselben Gemeinden, die bei dem Artikel Weizen namhaft gemacht worden sind.

Verona.	Höchster Ertrag 12,28		Metzen	pr. Joch.
Vicenza.	Von 32,9	bis 42,3	»	»
Padua.	Von 9,82	bis 18,25	»	»
Udine.	Von 10,17	bis 18,90	»	»

Vom großen Mais findet man mancherlei Abarten in den verschiedenen Gegenden des Landes. Die gewöhnliche Art hat goldgelbe Körner, setzt die Ähren unter der Mitte des Stängels an, und wird noch reif, wenn man sie auch erst Ende Mai säet. Wird die Saat aber durch irgend einen Zufall verspätet, oder will man nach Winterlein, oder nach dem ersten Kleeschnitte noch Mais säen, so wählt man eine andere Abart, die sie Bregantino, anderswo Agostano nennen, weil er bei gewöhnlicher Saatzeit schon im August reif wird. In der Umgebung von Bergamo wird eine Abart gebaut, die einen höheren Stängel treibt, ober der Mitte desselben den Kolben ansetzt, und pomeranzenfarbige Körner hat.

Außer dem großen Mais säet man aber auch allenthalben den kleinen Mais, Cinquantino, Quarantino, als zweite Frucht, in die Stoppeln des Wintergetreides, des Winterleins, und der Ölrüben. — Wenn die Felder mager sind, so lohnt

diese Frucht nicht die Arbeit, die man auf sie verwendet, und in zehn Fällen, unter denen ich Cinquantin im Küstenlande aussäen gesehen habe, würde man sicherlich achtmal besser gethan haben, statt desselben Buchweizen, oder eine Futterpflanze zu wählen.

Man ersieht aus diesen Angaben, daß das Erträgniß der Maisfelder in Italien, die Gegenden abgerechnet, wo die Äcker bewässerungsfähig sind, und wegen des großen Viehstandes, der da gehalten wird, äußerst reichlich gedüngt werden, nur gering ist, und jenem, das man in Kärnthen und Steiermark erhält, im Durchschnitte nicht gleich kömmt, wenn gleich diese letzteren Länder ein für die Maiscultur weniger günstiges Clima zu haben scheinen. Die Ursachen des geringen Ertrages des Mais liegen zum Theil in den Ursachen, von denen das geringere Weizenerträgniß abhängt, zum Theile aber liegen sie auch im Clima, im Mangel an Regen, dem die Ebene der Lombardie in den Sommermonaten sehr ausgesetzt ist, binnen welchen die im leichten Boden stehenden Maispflanzen ungemein leiden, und auch wohl ganz verdorren.

4. Vom Reiße.

Der Reiß ist eine Pflanze, die seit undenklichen Zeiten in Indien und China die Hauptnahrung des Volkes ausmacht, die aber sehr spät erst nach Europa gebracht worden ist. Griechen und Römer kannten den Reiß nicht, und die Schriftsteller des Mittelalters erwähnen desselben nicht; wie Jene, welche die Schriften dieser Zeit sammelten, Villani, Muratori, Baldducci, Pagnini, Pier Crescenzi und Denina, bezeugen, die alle behaupten, daß man in Italien den Reiß vor dem 14ten Jahrhunderte nicht gekannt habe. Mehrere derselben behaupten, und ich glaube mit Recht, daß man den Reiß erst im 16ten Jahrhunderte in der Lombardie zu cultiviren angefangen habe, und daß der mailändische Patrizier Theodor Trivulzi, Commandant der venezianischen Truppen, im Jahre 1522,

die Reißcultur in seinen eigenen Besitzungen, in den sumpfigen Niederungen der Provinz Verona, zuerst betrieben habe.

Der Reiß ist gegenwärtig in den Provinzen Verona, Mantua und Pavia die vorzüglichste Kornfrucht, jene nämlich, welche das meiste bare Geld einbringt; auch in den Provinzen Lodi und Mailand gewährt sie den Landwirthen eine bedeutende Einnahme. Ohngeachtet die Verzehrung dieser Frucht im Lande selbst außerordentlich groß ist, da sie von allen Menschen, die nicht bloß vom Mais leben müssen, täglich wenigstens einmal genossen wird, so ist ihre Ausfuhr noch immer sehr bedeutend, und betrug in den lombardischen Provinzen im Jahre 1824, nach Abschlag der Einfuhr: 103,153 Gulden; wobei aber wohl zu merken ist, daß hier bloß von der Ausfuhr die Rede ist, welche von den lombardischen Provinzen in das Ausland gemacht worden ist, und daß hierunter jener ungleich größere Geldwerth nicht verstanden ist, der für den in die venezianischen oder deutschen Provinzen des österreichischen Staates ausgeführten Reiß bezogen worden ist.

In den Provinzen Rovigo, Venedig, Padua und Friaul findet man in den längs der Küste des adriatischen Meeres gelegenen Gegenden, die in Hinsicht ihres Clima, ihrer Lage, Fruchtbarkeit des Bodens und Überflusses an Wasser eben so sehr, wie die zuerst genannten begünstiget sind, keine Reißfelder, wenn man die von San Giorgio di Nogaro in Friaul, und eine kleine Fläche von ohngefähr 8 Joch, ausnimmt, die zwischen Vicenza und Padua liegt, die ich schon im Jahre 1806 besah und im Jahre 1828 nicht erweitert antraf. — Worin es liegt, daß der Reißbau in diesen Provinzen nicht Eingang findet; ob in der Indolenz der Menschen, oder in dem Mangel an Capitalien, deren derselbe zur ersten Anlage bedarf, oder in der Scheu vor einer Cultur, welche der Gesundheit der Menschen, und vorzüglich jener, die sich zunächst mit den Arbeiten in den Reißfeldern beschäftigen müssen, ohne allen Zweifel nachtheilig ist, wage ich nicht zu entscheiden.

Da der Reiß eine Sumpfpflanze ist, und nur in einem Boden wächst, der mit Wasser fortwährend erfüllt ist, auf dem es sich erwärmt und von dem es nur sehr langsam abfließt; die Ausdünstung der Sümpfe aber in warmen Ländern der Gesundheit der Menschen nachtheilig ist, so ist die Cultur des Reißes in der Nähe von Städten schon seit lange untersagt, und man hat im lombardisch-venezianischen Königreiche für die Hauptstadt 8 metrische Miglia, = 1,08 deutsche Meilen; für die Städte des ersten Ranges und die festen Plätze 5 Miglia; für die Städte des zweiten Ranges 2 Miglia, und für jene des dritten Ranges eine halbe Miglia als Gränze der Reißcultur festgesetzt. Allein es fragt sich, und diese Frage war schon oft der Gegenstand ernster Verhandlungen; soll man die Cultur dieser Frucht nicht noch mehr beschränken, oder soll man nicht wenigstens dahin wirken, daß die Reißfelder nicht in einem zu großen Stücke zusammenhängen, sondern von andern Culturarten unterbrochen werden, damit die mit den Sumpfausdünstungen geschwängerte Luft um so leichter von den zwischenliegenden reineren Luftschichten zersetzt oder verdünnt, und dadurch wirkungslos gemacht werde? — Wahrscheinlich wird man nirgendwo hierüber zu einem Beschlusse kommen, weil der problematische Nutzen einer solchen Maßregel nur auf einem hypothetischen Grunde beruht, und nicht in voraus nachgewiesen werden kann.

Die Cultur des in der Wechselwirthschaft vorkommenden Reißes in den Provinzen Pavia, Lodi und Mailand, wo man nur selten wo beständige Reißfelder sieht, bewirkt bei weiten nicht jenen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit der Menschen, den man in den Niederungen des Po und der Etsch, in den Provinzen Mantua und Verona wahrnimmt, wo die beständigen Reißfelder vorwalten, und wo die bleichen oder aufgedunsenen Gesichter der arbeitenden Volksclasse den nachtheiligen Einfluß der Sumpfluft auf die Gesundheit sichtlich machen. Wechselfieber, auch wohl hitzige Gallenfieber, Bleichsucht, Was-

fersucht und Pellagra sind in diesen Gegenden einheimisch, und verkürzen das Leben der in den Reißfeldern arbeitenden Menschen, das nach der Versicherung berühmter Ärzte sich nur selten über 50 Jahre erstreckt.

Es wäre aber unbillig, wenn wir bloß allein den Reißfeldern diese verderblichen Wirkungen zuschreiben wollten; sie rühren vielmehr von der Ausdünstung der ganzen sumpfigen Niederung her, die vielleicht noch intensiver gewirkt haben würde, wenn nicht ein großer Theil dieser Sümpfe in Reißfelder umgestaltet worden wäre, auf denen das Wasser doch einige Bewegung hat, und in welchem nicht so viele thierische und vegetabilische Körper in Verderbniß übergehen, und mit ihren Ausdünstungen die Luft vergiften; wornach man die Reißfelder eher als Mittel zur Verbesserung der Salubrität solcher Gegenden ansehen müßte, wenn die Menschen nicht gezwungen wären, sich, während der Reiß wächst, beständig in der Umgebung, und zum Theile selbst in solchen Feldern aufzuhalten, wobei sie den anhaltenden Einwirkungen der zwar etwas verbesserten, doch deßwegen nicht ganz unschädlich gemachten Ausdünstungen um so leichter unterliegen, als sie schlecht genährt und schwächlich, und daher für jeden nachtheiligen Einfluß um so empfindlicher sind.

Die Reißfelder werden eingetheilt in Risare a vicenda, wenn der Reiß in den Fruchtwechsel gezogen worden ist, und in Risare stabili, die man auch vallive nennt, wenn der Boden fortwährend nur mit dieser Frucht bestellt wird, entweder weil man es nicht zweckmäßig findet einen Fruchtwechsel darauf einzuführen, oder weil man auf diesen Feldern ihrer niedrigen Lage wegen, um deren Willen sie vallive genannt werden, andere Körner nicht bauen kann.

Die Risare a vicenda geben durchgehends einen höhern Ertrag, weil der Boden mehr mit düngenden Materien versehen wird, wie in den Risare stabili, die nur spärlich gedüngt werden, weil sie selbst zu wenig Material liefern, das in Dün-

ger verwandelt werden könnte, und die Zufuhr fremden Düngers zu kostspielig ist.

Der Reiß fordert ein Clima, in welchem der Winterweizen in der Mitte des Juni im Durchschnitte der Jahre reif wird. Ich sah längs dem Naviglio grande am 12. Juni 1828 Weizen schneiden, und am 19. Juni sah ich in Vitadone Roggen dreschen.

Was den Boden betrifft, so hat der Reiß, als eine Wasserpflanze, den großen Vortheil, daß er von der Natur des Bodens beinahe unabhängig ist, und daher im leichten sowohl, als im schweren Boden bei angemessener Cultur gleich gut gedeiht; denn ich sah im Schotterboden zu San Novo eben so schönen Reiß, als in dem lehmigen Boden von Vitadone oder Roncaro.

In Hinsicht der Cultur des Reißes ist Folgendes das Ergebniß, das mir von den verständigsten, practischen Landwirthen mitgetheilt worden ist.

a. Risare a vicenda.

Die Wiese oder das Kleefeld wird im Frühlinge tief umgepflügt und nicht geeggt. Hierauf werden die das Feld umgebenden Dämme zurecht gebracht und das Wasser aus dem Zuleituhgscanal über den Acker gelassen, um zu sehen, ob es denselben gleichförmig bedeckt. Die allfälligen Unebenheiten werden sogleich, und während das Wasser am Acker steht, mit Schaufeln geebnet. Hierauf wird gesäet, und mit den Schaufeln sucht man den Samen etwas mit der Erde in Verbindung zu setzen.

Der Samen wird vor der Aussaat 8—10 Stunden eingeweicht, um ihn specifisch schwerer zu machen, damit er sogleich im Wasser zu Boden sinke.

Man bedarf zur Saat, nach Klee: ½ bis ⅔ Staro pr. Pertica = 1⅓—1¾ Metzen pr. Joch; nach Mais oder Weizen: 1 Staro = 2,61 Metzen pr. Joch.

Die Saatzeit ist vom Anfange April bis zur Mitte Mai. Die Meisten stimmten für die Periode von der Mitte April bis 8. Mai.

Der gesäete Reiß bleibt fortwährend mit einer Schicht Wasser von 2—3 Zoll Höhe bedeckt. Der zeitlich gesäete Reiß kann um die Mitte Mai schon gejätet werden; der später gesäete wird Anfangs Juni, ja wohl bis zur Mitte Juni gejätet. Das Jäten geschieht von Weibern, die mit hoch aufgeschürzten Röcken, bis über den Knöchel im Wasser stehend, die Unkrautpflanzen sammt den Wurzeln ausziehen. Würde das Wasser ganz abgelassen, so brechen die Unkrautpflanzen, und es bleiben die Wurzeln darin. Das gewöhnliche Unkraut in diesen Feldern ist der Hahnenfuß (Panicum crus galli), der anfänglich schwer von den Reißpflanzen unterschieden werden kann; außer diesem kommen aber viele andere Sumpfpflanzen, namentlich aber Juncusarten vor.

Im ersten Jahre wird das Reißfeld immer zweimal, in den folgenden Jahren aber nur einmal gejätet, weil im ersten Jahre die durch die Wurzeln sich verbreitenden Pflanzen größtentheils vertilgt werden.

Um Johannis wird das Wasser ganz abgelassen, und das Feld trocken gelegt, in welchem Zustande man es durch 8 bis 10 Tage läßt, um die vielen Wasserinsecten, die inzwischen zum Vorscheine gekommen sind, und den Reißwurzeln verderblich werden, zu tödten. Hierauf wird das Wasser wieder über das Feld gelassen und bleibt ununterbrochen darauf bis drei oder vier Tage vor dem Schnitte.

Dieses Ablassen des Wassers halten die Meisten für unerläßlich, und meinen, daß der Reiß durch die beständige Deckung mit Wasser geschwächt würde und nöthig habe, einmal wenigstens der stärkern Einwirkung der Sonne auf seine Wurzeln ausgesetzt zu werden; allein diese bedenken nicht, daß der Reiß eine Wasserpflanze ist, der die Entziehung des Wassers nur schaden, nie nützen kann; auch haben neuere Versuche, und zufällige Er-

fahrungen *) in den beständigen Reißfeldern, wo man das Ablassen des Wassers an und für sich, oder zufällig nicht bewirken konnte, überzeugend bewiesen, daß der Reiß von der Saat an bis zur Ernte sich unter Wasser vollkommen entwickelt, und bei gehöriger Sorgfalt für Düngung und Reinigung die reichsten Ernten gibt.

Die Höhe des Wasserstandes über die Oberfläche der Erde wird durch die Größe der Pflanzen bestimmt: so lange sie noch sehr jung und klein sind, läßt man nur wenig Wasser in den Acker; so wie sie aber größer werden, immer mehr. Indessen sah ich nirgendwo mehr als 2, höchstens 2½ Zoll Wasser.

Die Schnittzeit ist um den 8. September. Der zeitiger, und besonders der in die Kleefelder gesäete Reiß wird früher, der andere später reif.

Die Garben werden gleich auf den Dreschplatz gebracht und durch Pferde ausgetreten.

b. Risare stabili oder vallive.

Die beständigen Reißfelder sind immer mit vielen, breiten und tiefen Abzugsgräben versehen, die man im Herbste reinigen muß, um das Abfließen des Wassers so weit zu bewirken, daß man sie im Frühlinge zu pflügen im Stande ist. Wo aber der Boden fast wagrecht liegt, und man dem Wasser nicht hinlänglich Gefäll geben kann, daß die Erde im Frühlinge genügend abtrockne, um den Pflug anwenden zu können, muß er mit der Schaufel umgegraben werden, was eine sehr kostspielige Operation ist, wofür man in den Reißfeldern von Legnago nach Verschiedenheit der Umstände 22 bis 36¾ Gulden für das Joch zahlt.

Man düngt solche Felder alle drei bis vier Jahre, aber nur

*) Osservazioni ed esperienze intorno al Riso mutico, di *Pietro Ponzilacqua*. Verona. 1828.

gering, denn man scheuet einen üppigen Wuchs der Pflanze, weil sie dann leicht rostig wird.

Als Saatmenge rechnet man 10 bis 10½ Quarte für den Campo von Verona; = 3 Metzen für das Joch.

Gejätet werden diese Reißfelder oft gar nicht, oft zwei bis dreimal. Der erste Fall tritt ein im zweiten und dritten Jahre nach der Düngung, und wenn sie gut umgepflügt werden konnten: der letzte hat Statt im ersten Jahre der Düngung, und nach fahrlässiger Vorbereitung.

Weil alle Arbeiten in diesen Reißfeldern bar bezahlt werden müssen, und sich hier keine Colonen finden, die um die Hälfte oder einen noch kleineren Theil des Rohertrages die Culturarbeiten übernehmen, so ist der Reißbau hier sehr kostspielig, und erheischt große Vorauslagen; weßwegen er nur von wohlhabenden Grundbesitzern bestritten werden kann, und kein Gegenstand für arme Leute ist. Selbst die Ersteren nehmen nicht selten Vorschüsse von den Kaufleuten, die sie dann mit Reiß bezahlen.

Da man in den italienischen Werken über die Reißcultur gar nichts über den Ertrag dieser Frucht vorfindet, so war ich bemüht mich hierüber bei solchen Landwirthen zu erkundigen, die sich mit der Cultur desselben selbst befassen.

Folgendes sind die Resultate meiner Forschungen, d. h. die Angaben jener Landwirthe, die ich über diesen Gegenstand befragte.

Herr Lucini, in San Novo:

Im Allgemeinen gibt der Reiß 2 Moggia pr. Pertica; in guten Jahren und kräftigen Äckern auch wohl 3¾ Moggia = 41,6 bis 77,6 Metzen pr. Joch.

Herr Frarri, in Tavezzano:

Gewöhnlich gibt eine Pertica 2 Moggia: im vergangenen Jahre (1827) erhielt ich aber nur einen Moggio. In guten Jahren und neu aufgebrochenen Wechselwiesen hatte ich auch wohl 3 und 4 Moggia erhalten (bis 83,2 Metzen pr. Joch).

Herr Pennaro, in Vitadone:

Der gewöhnliche Ertrag sind 2½ Moggia: in guten Jahren 4 bis 5 Moggia (bis 104 Metzen pr. Joch). Das vergangene Jahr (1827) war ein Mißjahr; ich erhielt nicht volle 2 Moggia.

Herr Moretti, in Roncaro:

Der Durchschnittsertrag ist 2½ bis 3 Moggia pr. Pertica.

Herr Marchese Canossa, in Verona:

In den Risare a vicenda gibt der Campo von Verona 8. bis 10 Sacchi; = 28¼ bis 35¼ Metzen pr. Joch.

In den Risare stabili 7 Sacchi; = 24¾ Metzen pr. Joch.

Herr Grigolati, in Verona:

In den Risare stabili 6—9 Sacchi; = 21¼ bis 31¾ Metzen pr. Joch.

In den Risare a vicenda 7—11 Sacchi; = 24¾ bis 38¾ Metzen pr. Joch.

Sobald der Reiß einige Tage nach dem Austreten der Einwirkung der Sonnenwärme ausgesetzt worden ist, wird er unter Dach gebracht, und sobald als möglich gestampft, da man glaubt, daß er sich jetzt viel leichter von der Hülse befreien läßt, wie später.

Man stampft ihn wie bei uns die Gerste, und ich hatte Gelegenheit in der Nähe der berühmten Carthause (Certosa), unweit Pavia, der Operation zuzusehen, und mir vom Eigenthümer der Stampfmühle über das Verhältniß zwischen dem rohen Reiße (Risone) und dem gestampften (Riso brillato) folgende Daten vorzumerken.

Nachdem die Körner vom Stampfen größtentheils ihrer Hülsen entledigt sind, werden sie in ein großes, aufgehängtes Sieb von Pergament geschüttet, das feine, länglich ausgeschnittene Löcher hat, die bloß die zart gestampften Kleien durchlassen.

Aus diesem Siebe kommt der Reiß in ein anderes, das kleine, runde Löcher ausgeschnitten hat, durch welche die zerstampften Körner fallen. Nun kommt er in ein drittes Sieb mit etwas größeren, runden Löchern, durch welche die ganzen, ihrer Hülle beraubten Körner fallen, und worin nur die unenthülsten zurück bleiben, die dann wieder unter die Stampfe kommen. Im Schütteln des Siebes liegt ein besonderer Handgriff, die unenthülsten, specifisch leichteren Körner so zusammen zu bringen, daß man sie mit der Hand in den zwei ersten Sieben abnehmen kann.

Der rohe Reiß muß, wenn er schön ist, die Hälfte gestampften Reißes geben; wenn er nur 2/5 gibt, so ist er schlecht, und kaum mehr Kaufmannswaare. Am gewöhnlichsten ist das Mittel, wornach 100 Metzen rohen, 45 Metzen gestampften Reißes geben. — Die Landwirthe rechnen aber nur 2/5 gestampften Reißes.

In den Risare a vicenda ist es gewöhnlich die Arbeiten im Reißfelde den Tagelöhnerfamilien zu überlassen. Die Verträge zwischen den Grundbesitzern und den Arbeitern über die Zahlung, oder den Antheil am Rohertrage, sind verschiedener Art. In San Novo z. B. besteht folgender: Der Colon erhält den vierten Theil der Erzeugung, nachdem früher vom Reißhaufen das Saatquantum auf die Seite gebracht worden ist. Dafür muß er folgende Arbeiten leisten: das Abgleichen der Felder mit der Schaufel; das Aussäen; das Jäten; das Schneiden; alle Arbeiten am Dreschplatze, in so fern sie von Menschen verrichtet werden, und endlich das Abtragen auf den Getreideboden.

Anderswo wird nebst der Saat noch eine Portion für Rechnung des Herrn vom Reißhaufen weggenommen, und dann erst der vierte, oder in schlechten Gründen der dritte Theil dem Colon gegeben.

Da das Jäten die beschwerlichste und kostspieligste Arbeit ist, so erkundigte ich mich um die Größe des Aufwandes, den es erheischt. Man sagte mir, daß in den Risare a vicenda im ersten Jahre 4 Tagwerke pr. Pertica; = 35 p. Joch, in den

folgenden zwei Jahren aber nur 1 ½ bis 2 Tagwerke pr. Pertica bedürfe. Der Taglohn einer solchen Jäterinn sind 35 Sold; = 31 Kreuzer.

In den Risare vallive gab man mir folgenden Kostenüberschlag an. Für ein Joch abgleichen und Eindämmen vor der Bewässerung: 1 fl. 50 bis 3 fl. 40 Kreuzer.

Für das Jäten eines Joches, je nachdem das Feld unrein ist: 1 fl. 50 bis 5 fl. 30 Kreuzer.

Die Kosten des Umgrabens habe ich schon namhaft gemacht.

Man ersieht hieraus, daß das Unkraut in den Risare stabili, deßwegen weil sie beständig unter Wasser sind, und jährlich gejätet und nicht so häufig gedüngt werden, nicht in so großer Menge vorhanden ist, wie in den Risare a vicenda.

5. Vom Bergreiße.

Der Bergreiß, chinesische Reiß, Oryza mutica, unterscheidet sich vom gewöhnlichen Reiße, daß er niedriger im Stamme bleibt, und daß seine Körner keine Grannen (Bart) haben.

Es sind ohngefähr 20 Jahre, als man seine Samen zuerst nach Europa brachte, und von der Cultur dieser Pflanze, von der man behauptete, daß sie im Clima von Deutschland reif werden würde, einen bedeutenden Umschwung in der Landwirthschaft erwartete.

Ich erinnere mich noch gut auf die ersten Versuche, die ich im Jahre 1809 mit der neuen Reißart machte, deren Resultat so schlecht ausfiel, daß ich nicht einmal die Blüthe der Pflanze zu sehen bekam. Im Jahre 1813 erhielt ich von Petersburg neuen Samen, den ich in ein trefflich zugerichtetes Gartenbeet säete: die Pflanzen wurden häufig begossen, und auf das beste gepflegt, allein ich erhielt für alle meine Mühe nicht ein einziges reifes Korn. Die Versuche in vielen andern Gegenden von Deutschland, Ungarn und Italien fielen alle mehr oder weniger

schlecht aus, und man überzeugte sich, daß diese Reißart unter den Verhältnissen, unter welchen unsere übrigen Getreidearten gut fortkommen, nicht gedeihe. Man schrieb aber die Ursache nur dem Clima zu, und meinte, daß die Witterung unserer Jahreszeiten ihm nicht zusage, bis man endlich versuchte, ihn gleich dem gemeinen Reiß zu behandeln, und aus seinem Gedeihen im Wasser sich überzeugte, daß er ebenfalls eine Sumpfpflanze, und nur eine Art des gemeinen Reißes sei.

Die Versuche, welche über diesen Gegenstand in Italien angestellt, und durch die Herren Rosa, Gussoni, Lomeni, Ponzilacqua u. a. m. durch Druckschriften bekannt gemacht worden sind, führten allgemach die Überzeugung herbei, daß diese neue Art Reiß nur dann sicher gedeihet, wenn man sie ganz auf dieselbe Art behandelt, wie den gemeinen Wasserreiß, und daß sie dann einige wesentliche Vorzüge vor diesem hat. Nun gab man die kleinen Versuche auf, und began die großen, comparativen, d. h. man säete den neuen Reiß in die für den gemeinen Reiß bestimmten Felder, und behandelte ihn ganz auf dieselbe Art, wie den danebenstehenden gemeinen Reiß, wobei sich natürlich die Eigenthümlichkeiten darstellen mußten, die ihn von dem gemeinen Reiße unterscheiden.

Solche Versuche im Großen stellten, nach dem Berichte von Ponzilacqua (a. a. O. S. 16), die Brüder Grigolati von Verona auf ihren Reißfeldern in Canedole an, wo im Jahre 1826, am 27. Mai 17 Pf. ausgesäet, und am 27. August 200 Pf. geerntet wurden. Im Jahre 1827 wurde der Versuch vergrößert, und im Jahre 1828 waren es bereits 15 Sach'l, die sie in Canedole und Castiglione di Mantova ausgesäet hatten. Als man mir in Mantua von diesen interessanten Versuchen erzählte, beschloß ich sogleich den kleinen Seitenweg von Roverbello über Canedole und Castiglione di Montova zu machen, um mich an Ort und Stelle von der Richtigkeit der Thatsache zu überzeugen, und den Stand der Pflanzen und ihr Aussehen zu beobachten.

Der Boden von Canedole gehört zu den fruchtbarsten der Umgegend; es ist eine tiefe, fruchtbare Erde. Man hat genügend und sehr gutes Wasser zur Bewässerung, und es scheint auch an Dünger nicht zu fehlen, denn es gibt viele natürliche Wiesen, und der Mais, den ich in den Feldern sah, hatte ein kräftiges Aussehen. Hier fand ich ein Feld, wovon etwa 6 Biolche, = 3 ¼ Joch, mit dem neuen Reiße, der übrige, größere Theil mit dem gemeinen Reiße bestellt war. Die Pflanzen des erstern waren sehr gleichförmig über den ganzen Acker verbreitet; man sah nirgendwo leere Stellen; er war rein vom Unkraute; die Pflanzen ohngefähr 20 bis 24 Zoll hoch; die Rispen voll Körner, deren mehrere an demselben Tage (30. Juli) schon zeitig waren. Der danebenstehende gemeine Reiß stand auch schön, und die Pflanzen waren um ⅓ höher im Wuchse: sie fingen aber erst an zu blühen, und kaum der dritte Theil derselben war im Blühen begriffen.

In Castiglione di Mantova ist der Boden leichter, mehr mit Sand gemischt; allein ich konnte keinen bedeutenden Unterschied des Aussehens des hier ausgesäeten neuen Reißes gegen jenen von Canedole wahrnehmen. In der Zeitigung standen die Pflanzen in beiden Orten auf demselben Puncte.

Als ich nach Verona kam, säumte ich nicht, mich bei den Herren Brüdern Grigolati über die Cultur dieser Reißart näher zu erkundigen, und ich erhielt von denselben mit aller Bereitwilligkeit folgende Nachrichten, die ich mit den eigenen Worten hieher setze, wie sie in einem kleinen Aufsatze enthalten sind, den sie mir als Antwort auf meine Fragen mittheilten.

»Die Vorzüge des neuen Reißes vor dem gewöhnlichen, bestehen darin, daß er um einen Monat früher reift; daß man zur Saat um ⅙ weniger Samen, und zur Bewässerung weniger Wasser bedarf; daß er im sumpfigen und fetten Boden mächtig wächst, und sich anstockt, und daß er vom Roste (Carolo) nicht leidet, welche Krankheit in den drei Jahren, als er in Canedole gebauet wird, noch nicht bemerkt worden ist. In-

dessen steht zu befürchten, daß er diese ursprünglichen Eigenschaften mit der Acclimatisirung allgemach verlieren dürfte, da man bemerkt, daß seine Stängel jährlich kürzer zu werden scheinen. So ist auch das von der Hülse befreiete Korn durchsichtiger, als das des gemeinen Reißes, und dürfte beim Stampfen zerbrechlicher sein, und dadurch einen minderen Werth als Kaufmannswaare haben; um so mehr, da es scheint, daß er im zerstampften Zustande nach längerer Zeit die hochweiße Farbe verliert, die der gemeine behält, der sich nebstbei an der Oberfläche mit Mehl bedeckt. Der neue Reiß gab im Jahre 1827 vierzehnfältigen Samen, der gemeine nur siebenfältigen, weil er etwas vom Roste gelitten hatte, denn sonst gibt dieser in guten Jahren zehnfältigen Samen. — Heuer (1828) ward der neue Reiß, gemeinschaftlich mit dem gemeinen, am 22. April gesäet, und morgen (4. August) beginnt der Schnitt. Er hat also den Vorzug, daß er jetzt schon der Gefahr des Hagels entrückt wird, welcher der gemeine Reiß noch vier Wochen lang ausgesetzt bleibt.« *)

Durch die Güte der Herren Grigolati ward ich mit Herrn Ponzilacqua bekannt, dessen Schriften die Verbreitung der Cultur des neuen Reißes sehr vieles verdankt, der viele Versuche, wenn gleich nur im Kleinen, damit anstellte, und durch seinen Eifer und sein unermüdetes Bestreben mehrere Gutsbesitzer bewog im Jahre 1827 kleine Stellen ihrer Reißfelder damit zu besäen. Herr Ponzilacqua hat die Resultate aller dieser Versuche in dem mehrmals erwähnten kleinen Werke zusammengestellt, und hat sich dadurch um die Einführung die-

---

*) Von welch' großem Vortheile dieses frühere Reifwerden der neuen Reißart sei, gab das nämliche Jahr noch einen Beweis. Während der neue Reiß in der ersten Hälfte des August geerntet ward, und nach einer schriftlichen Mittheilung des Marchese Carlo Pindemonte, zwischen 13 und 14fältigen Samen gab, ward der gewöhnliche Reiß, der am 14. September zwar wohl reif, aber noch nicht geschnitten war, von einem Hagelwetter stark beschädigt, das an diesem Tage einen großen Theil von Ober-Italien mehr oder weniger hart traf.

ser Reißart in die italienische Landwirthschaft ein sehr großes Verdienst erworben.

Ich schätze mich glücklich die Bekanntschaft jener Männer gemacht zu haben, die als die wesentlichsten Beförderer der neuen Reißart betrachtet werden müssen, und die Felder gesehen zu haben, wo sie zuerst im Großen gebauet wurde, denn ich sehe in dieser Pflanze die Quelle neuen Reichthums, und eines mächtigen Umschwunges in der Landwirthschaft südlicher Länder, wenn gleich Deutschland keinen directen Antheil an diesem Vortheile nehmen kann, wie Jene meinten, die den ersten Samen nach Europa brachten, weil sein Clima zu kalt ist, als daß sich das Wasser gehörig und lang genug erhitzen sollte, innerhalb welchem die Pflanze wächst. Weil aber der neue Reiß in der Umgebung von Mantua im Verlaufe von 3⅓ Monaten reift, weil er in den kleinen Gefäßen, mit denen Ponzilacqua in Verona durch mehrere Jahre Versuche machte, alljährlich zeitig ward, obgleich das Locale, wo die Gefäße standen, nur wenige Stunden des Tages von der Sonne beschienen wurde, so däucht es mir außer allen Zweifel, daß diese schnell reifende Pflanze nicht bloß in dem Clima von Mantua, sondern überall wird gebauet werden können, wo der gemeine Winterweizen Ende Juni noch reif wird, und daß sie in Ober-Italien den gemeinen Reiß allgemach verdrängen wird, der eine langsam wachsende Pflanze ist, die große Wärme nöthig hat, und dem Roste (Carolo, Brussone, Ruggine heißt diese Krankheit des Reißes bei den Italienern) sehr ausgesetzt ist, der nicht selten den größeren Theil der Hoffnung vernichtet. *)

---

*) Im Jahre 1829 wurden in Görz von dem Herrn Oberst Catinelli, und in Bagnaria von dem Herrn Grafen Josef Strasoldo Versuche mit dem Anbaue dieses frühreifen Reißes gemacht. Die erstern wurden nur in kleinen Gefäßen angestellt, und sind daher weniger belehrend, weil sie nicht comparativ sind; dafür sind die anderen aber, wenigstens in der Hauptsache, völlig befriedigend.

Ein gewöhnliches Reißfeld ward am 29. April 1829 mit gemeinem Reiße besäet; ein kleines Stück davon ward am nämlichen Tage mit Früh-

Einige befürchten, daß der neue Reiß einen geringeren Körnerertrag geben werde, als der gewöhnliche Reiß, weil er eine niedrige und unansehnliche Pflanze ist; allein die bisherigen Erfahrungen haben nur das Gegentheil bewiesen; und ich zweifle keinen Augenblick, daß er im Durchschnitte der Jahre nur vielmehr einen größeren Ertrag abwerfen werde, weil er dem Roste nicht unterworfen ist, und dem Hagel um einen vollen Monat früher, als der gemeine Reiß, entrückt wird.

Endlich glaube ich hier nicht außer Acht lassen zu dürfen, daß durch die Cultur des neuen Reißes, den man Frühreiß, Oryza praecox, nennen sollte, auch die Gesundheit der Arbeiter weniger gefährdet wird, indem durch die Verkürzung der Periode, in der die Arbeiten am Reißfelde Statt haben, auch die Gefahr verkürzt wird, der die Menschen ausgesetzt sind, die sich mit seiner Cultur beschäftigen.

6. Von der Hirse.

In den venezianischen Provinzen hörte ich wenig von der Cultur der Hirse, dafür aber findet man sie in den lombardischen Provinzen desto ausgebreiteter, wo sie gewöhnlich als zweite Frucht in die Stoppeln des Weizens und des Märzleins, und in den bewässerten Provinzen nur selten wo mehr

---

reiße besäet. Die Behandlung beider Reißarten während des Wachsthums war dieselbe. Am 30. August war der Frühreiß zeitig, und am ersten October der gemeine Reiß. Der erstere würde noch einige Tage früher reif geworden sein, wenn er nicht in das kälteste Stück des Feldes wäre gesäet worden, dorthin nämlich, wo das Wasser aus dem Zuleitungsgraben in das Feld eintritt, und wo in gewöhnlichen Jahren der gemeine Reiß nur unvollkommen reif wird, oft gar nicht einmal Ähren ansetzt.

Wenn im Jahre 1829, das durch die lang anhaltende Kälte des Frühlings und die geringe Wärme des Sommers dem Reißbaue so wenig zuträglich war, der Frühreiß in Friaul doch schon Ende August zeitig ward, so kann man darauf Rechnung machen, daß er da in gewöhnlichen Jahren in der Mitte dieses Monats reif wird.

als erste Frucht, nach vorausgegangener Coltura maggenga gesäet wird, was in früheren Jahren in der Provinz Lodi häufig der Fall war, wie ich aus den Catastralacten ersehen habe. Gegenwärtig sieht man nur noch in den trockenen Gegenden die Hirse im April oder Mai säen, um sie als erste Frucht zu ernten, und auch da wird sie immer mehr vom Mais verdrängt.

Man cultivirt die nämliche Art Hirse, wie bei uns. Was ich von der Cultur dieser Pflanze sah und hörte, macht mich glauben, daß man sie in den bewässerten Gegenden nicht wohl versteht, denn ich fand sie allenthalben zu dicht stehen, wobei man wenig Körner gewinnt, und auch an der Menge des Strohes verliert: auch wird sie da weder gejätet, noch geeggt, was man aber in den trockenen Provinzen wohl beobachtet, weßwegen auch der Ertrag hier sicherlich höher als in den bewässerten sein wird, wenn nicht etwa die Magerkeit des Bodens das Gegentheil bewirkt. Das Stroh der dicht stehenden, dünnstängligen Hirse wird, wie bei uns, mehr als es werth ist, zu Viehfutter geschätzt.

Daß die Hirse, als zweite Frucht in die Stoppeln des Winterroggens in den ersten Tagen des Juli gesäet, auch im südlichen Deutschlande noch reif werde, weiß ich aus wiederholten, eigenen Erfahrungen. Wir säen sie aber deßwegen nicht als Nachfrucht, weil ihre Cultur größere Kosten verursacht, als die des Buchweizens, oder irgend einer Futterpflanze, und ihr Naturalertrag an und für sich einen geringeren Geldwerth hat, als es jener einer andern zweiten Frucht ist.

In der Wahl der Nachfrüchte sind die Italiener, wie es mir scheint, nicht sehr glücklich. Der Cinquantin und die Hirse, womit sie ihre Felder besäen, erheischen immer viele Arbeit, und lohnen sie nur in einem kräftigen Boden, der ihnen aber nur selten wo gewährt wird. Der arme Colon in den trocknen Gegenden richtet sein Augenmerk auf nichts, als wie er sich Körner zur Nahrung verschafft, um sich vor Noth zu decken, und will Mais (Cinquantin) auf jedem Acker, er sei gut oder schlecht,

erzeugen. Seine Arbeit rechnet er gering, oder gar nicht, weil er damit anderswo auch nicht weiß sich mehr zu erwerben, und sieht darum den schlechtesten Rohertrag als Reinertrag an. Der reiche Pächter in den bewässerten Provinzen hat einen Fruchtwechsel, in dem die Nachfrucht nur einen kleinen Theil seiner Felder einnimmt. Nach Lein säet er Hirse, und hierauf Weizen, wie ich in dem Artikel: Fruchtwechsel, gezeigt habe. Ihm ist es vorzüglich um Stroh zu thun, und er sieht den Körnerertrag nur als Nebensache an, und säet daher die Hirse dichter, als erforderlich und der Körnererzeugung zuträglich ist.

Was man unter solchen Umständen dennoch an Körnern gewinnt, konnte ich nicht erfahren: in den trocknen Provinzen der Lombardie rechnet man aber, nach Dandolo (a. a. O. S. 164) 6 Stara pr. Pertica; = 15,6 Metzen pr. Joch, wobei sich der Aufwand kaum zurückbezahlt.

7. Andere Getreidearten und Hülsenfrüchte.

Der italienische Ackerbau hat nicht die vielfältige Abwechslung der Früchte, die man im südlichen Deutschland antrifft, wo man in den einzelnen Wirthschaften nicht selten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Fisolen, Bohnen, Erbsen, nebst Kartoffeln, Klee, Rüben u. s. w. sieht. Ich habe schon früher gesagt, daß der italienische Colon nur zwei Früchte bauet, oder bauen darf: Weizen und Mais; den erstern für den Herrn, den zweiten für sich. Es ist daher ein ermüdendes Einerlei in manchen venezianischen Provinzen meilenlange Strecken mit Nichts, als mit Mais und Weizen bestellt zu sehen, zwischen denen Reihen von Bäumen gepflanzt sind, die den Reben zur Stütze dienen.

Mit Hafer und Gerste sah ich so wenige Felder besäet, daß man annehmen kann, daß sie gar nicht zum hiesigen Haushalte gehören. Zu was sollen sie auch diese Früchte bauen, da sie ihren Arbeitspferden nirgendwo Hafer, nur Gras und

Heu füttern, und da sie kein Bier bräuen, wie die Deutschen, oder Gerstengrütze essen, wie die Istrianer und Görzer. So sind auch Erbsen und Bohnen nur seltene Gäste in diesen Feldern, und werden nur in Gärten oder kleinen Ackerflecken zum Verkaufe für die benachbarten Städte gezogen. Fisolen aber werden häufig mit Mais gesäet, und geben als Zwischenfrucht einen guten Ertrag, von dem ich einige Daten in dem Artikel: Mais, angegeben habe.

8. Vom Buchweizen.

Buchweizen wird ziemlich viel gebauet, besonders in Friaul und in den trocken gelegenen Provinzen der Lombardie; doch ist die Cultur desselben noch viel zu sehr beschränkt, und der wahre Werth dieser trefflichen Pflanze wird in Italien nicht genügend gekannt, und man versteht ihre Cultur nicht gehörig, und zieht nicht jenen Vortheil von ihr, der sie ihren Nachbarn in den deutschen und schweizerischen Provinzen so schätzbar macht; welch' erstere in Kärnthen, Krain und Steiermark vom Buchweizen als zweiter Frucht, ohne Mühe beinahe, nicht selten mehr Körner bekommen, als die Italiener von einer doppelt so großen Fläche eines Cinquantinfeldes, das sie mit doppelt so großer Kraftanstrengung bearbeiteten.

9. Von den Kartoffeln.

Die Kartoffeln nehmen leider! noch keinen Platz im italienischen Ackerbaue ein, und nur in der Nähe der großen Städte des lombardisch-venezianischen Königreichs bauen die Colonen so viel davon, als sie glauben den deutschen Soldaten verkaufen zu können: sie selbst verschmähen diese Speise noch immer, und können sich nur zur Zeit der höchsten Noth zu ihrem Genuß entschließen. Und doch scheint es mir, daß diese Classe von Menschen mehr als irgend eine andere der Kartoffeln bedürfte, um sich vor

Noth zu schützen, der sie fast alljährlich ausgesetzt sind. Nur in den Bergen der lombardischen und venezianischen Provinzen breitet sich, zufolge den Nachrichten, die man mir hierüber ertheilte, die Cultur der Kartoffeln unter den dortigen Bauern (kleinen, freien Gutsbesitzern, nicht Colonen) immer mehr aus; allein in der Ebene sind alle Kartoffelfelder, die man in den Nothjahren 1816 und 1817 sah, wieder verschwunden, und man ist allenthalben wieder zum Maismuß — Polenta — zurückgekehrt.

In den Zeiten der Noth erschienen viele Schriften über den Nutzen und die Nothwendigkeit die Cultur der Kartoffeln in Italien einzuführen; auch soll man damals in vielen Wirthschaften der Ebene kleine Flecken mit Kartoffeln bestellt gesehen haben, und man erwartete, daß, weil man durch die Noth gedrungen einmal den Anfang gemacht hätte, die Cultur nicht mehr ins Stocken gerathen, vielmehr sich nur von Jahr zu Jahr vermehren würde. — Es geschah aber nur das Gegentheil, und die von Städten entfernten geringen Anfänge der neuen Cultur sind wieder verschwunden! — Das Volk weicht in allen Ländern von seinen Gewohnheiten nicht so leicht ab, als man es sich vorstellt, und man kann es den italienischen Colonen nicht verdenken, daß sie die Polenta den geschmacklosen und gering nährenden Kartoffeln vorziehen, so lange sie die Wahl zwischen beiden Nahrungsmitteln haben. Wenn sie aber in mehreren Monaten des Jahrs nur die Wahl zwischen Mangel und Noth, und einem großen Topfe voll Kartoffeln haben, ist es wahrhaft Mangel an Verstande, und die höchste Indolenz, diesen Freund in der Noth von sich abzuweisen, und ihm im Frühlinge nicht einen kleinen Platz am Acker anzuweisen, damit er ihnen beim Mißrathen des Mais im Winter und Frühling Aushülfe leiste.

Eine Veränderung in der Kost des gemeinen Volkes ist allenthalben schwer zu bewirken, und es sträubt sich mit Recht dagegen, wenn es statt Polenta Kartoffeln essen sollte, und es wäre Narrheit den Mais durch die Kartoffeln völlig substituiren

zu wollen; aber die Kartoffeln als Zugabe zur Polenta anzunehmen, würde sich der Arbeiter gewiß gefallen lassen, denn er hätte nun statt einer Speise zwei Gerichte, und könnte sich nach Gefallen mehr oder weniger von der einen oder andern sättigen. Meint man, daß auf diese Weise nichts gewonnen, ja vielmehr die Arbeitskosten nur erhöht würden, weil die Kartoffeln als eine überflüssige Zugabe gegeben worden wären, so irrt man sich gröblich, denn in demselben Verhältnisse, als man von den Kartoffeln zu sich nimmt, verzehrt man weniger vom Mais, und der Zweck, weßwegen die Kartoffeln in den Ackerbau eingeführt werden sollen, wird erreicht, nämlich die Ernährung des Volkes nicht ganz vom Gedeihen einer einzigen Frucht, dem Mais, abhängig zu machen.

Wäre der Ackerbau in Italien nicht ganz der ärmsten und unwissendsten Classe der Menschen überlassen, und gäben sich die dortigen Grundbesitzer nur etwas selbst mit demselben ab, so würde die Einführung der Kartoffeln in den Haushalt zur Ernährung der Menschen und Thiere schon bewirkt worden sein, wie dieß in England, Deutschland, in den Niederlanden und im nördlichen Frankreich geschah, und man würde die Scenen in diesem Garten von Europa nicht gesehen haben, die sich in den Jahren 1816 und 1817 ereigneten. *)

---

*) »Man sah die armen Familien von Hunger abgemagert; die Plätze und öffentlichen Straßen bedeckt mit den elenden Kleidern und dem Hausgeräthe der Armen, die um leichtes Geld zum Verkaufe ausgestellt waren; allenthalben einen verheerenden Typhus, der sich immer weiter verbreitete; trostlose Mütter ihre ehelichen Kinder in die Findelhäuser bringen, als wären es Bastarde; die Menschen in einer schlechteren Lage als die Thiere, nach Wurzeln graben und den ganzen Tag auf den Feldern nach Kräutern herumirren, um sich derselben zur Speise zu bedienen; Brod mit Eicheln, Baumrinde, Kleien und Weintrestern essen; die eigenen Wohnungen verlassen, und auf das Erbarmen Anderer vertrauen; hin und wieder die Wochen- und Jahrmärkte aufgehoben, um das Zuströmen der von bösartigen Krankheiten angesteckten Menschen zu verhüten; den Wohlhabenden in Furcht seine Hand gegen den Dürftigen auszustrecken und ihm deßwegen seine Hülfe entziehen; außerordentliche Spitäler, die hie und da selbst in den Häusern von Bürgern errichtet wur-

Es werden wohl noch einige Menschenalter vorübergehen, ehe sich der kurzsichtige italienische Colon entschließen wird, aus dem tiefen Gleise zu treten, in dem er seine Wirthschaft nach der Weise der Väter fortführt: allein das Beispiel, das ihm seine nächsten Nachbarn fortwährend vor Augen halten, wird auch ihn mittlerweile dahin bringen, Versuche mit den Kartoffeln zu machen. Von den Bergen herab, wo sie schon einheimisch sind, wird sich ihr Anbau allgemach in die Ebene verbreiten, und die immer zunehmende Bevölkerung der arbeitenden Classe und die Zerstückung des Bodens werden die Colonen mittlerweile selbst dazu nöthigen, oder die Grundbesitzer zur Überzeugung bringen, daß sie es ihren Colonen zum Gesetze machen müssen, einen bestimm-

---

den; kleine Grundbesitzer, die von den Wucherern zu Grunde gerichtet; ihr kleines väterliches Erbe, die einzige Quelle ihrer Erhaltung, verpfänden und verkaufen; wackere und rechtliche Handwerker in geheim die furchtsame Hand um Almosen ausstrecken, mit Scham bedeckten Gesichte und Augen, denen eine zahlreiche und hungerige Familie die bittersten Thränen zu vergießen zwingt; die Wohlhabenden es nicht einmal wagen von der Stadt sich auf das Land zu begeben; die Bevölkerung der nächsten Orte durch Furcht ohne gegenseitigen Verkehr; völlig vernachlässigt die Arbeiten der Gewerke; auf tausenderlei Art die Scham in Gefahr und bloß gestellt; peinigende Angst und Geheul in den Häusern der Armen, und selbst die öffentlichen Gebete verboten, um das Anhäufen der Elenden in den Kirchen zu verhindern, die in einer so kläglichen Lage nichts thun können, als dem lebendigen Gott ihren Jammer zum Opfer bringen, um sich dadurch wenigstens die Vergütung im künftigen Leben zu verdienen.« (*Dandolo*, Opera postuma. S. 167.)

Solche Noth haben wir in Deutschland, Gottlob! nirgendwo gehabt. Unsere Bauern haben sich mit Milch, Kartoffeln, Hafer, Linsen, Bohnen, beholfen, da Roggen, Weizen und Buchweizen mißriethen, und es zeigte sich damals, wie nützlich es ist eine größere Zahl von Früchten zu bauen, die zu verschiedenen Zeiten gesäet und geerntet werden, und die nicht von einerlei Witterung abhängen, damit, wenn die eine fehlschlägt, die andere sie zum Theile wenigstens ersetze, und uns vor Noth schütze. — Fehlt dem italienischen Colon der Mais, so ist er in den kläglichsten Umständen, und er muß das Wenige, was er hat, verkaufen, oder Schulden machen. — Wie vielen Gefahren ist aber nicht der Mais durch Hagel und Dürre ausgesetzt, wenn wir auch in Italien den Früh- und Spätfrost nicht in Anschlag bringen wollen; und scheint es daher für dieses Land nicht ein dringendes Bedürfniß zu sein, die Cultur der Kartoffeln einzuführen?

ten Theil des Ackers mit Kartoffeln zu bestellen, um sich dadurch der beständigen Unterstützungen und Pachtnachlässe zu entheben, die ihre Grundrente so bedeutend schmälern.

10. Von den Ölgewächsen.

Solche Pflanzen, die man bloß ihrer ölhaltigen Körner wegen in den Äckern bauet, findet man in Italien bisher nur sehr wenige, und die Cultur derselben ist noch immer mehr ein Versuch zu nennen, als ein gemeinübliches Verfahren. Von den hieher gehörigen Pflanzen sah ich in dem bewässerten Theil der Lombardie nur allein die Ölrüben bauen, welche die Italiener Ravizzone nennen. Welche Art von Brassica da cultivirt wird, konnte ich an den Pflanzen, die ich sah, nicht erkennen; doch glaube ich, daß es Winterraps ist, die Kohlsaat der Niederländer und Franzosen.

Aus dem Samen des Leines wird in den untern Gegenden der Lombardie, in den Provinzen Crema, Lodi, Pavia, Cremona viel Öl gepreßt; allein den Lein bauet man des Flachses und nicht des Öls wegen.

Die Cultur der Nußbäume war in alten Zeiten in der Lombardie von großer Bedeutung, und es scheint, daß man damals sehr viel Öl aus den Kernen preßte: jetzt findet man in der Ebene diese Bäume fast verschwunden, und nur in den Hügeln, zwischen dem großen See und Varese, sind sie noch in großer Anzahl vorhanden.

11. Vom Leine.

Der Lein wird in den bewässerten Provinzen der Lombardie in einer sehr bedeutenden Ausdehnung gebauet, und bildet einen wesentlichen Theil der Ausfuhrartikel nach Piacenza, Genua und Piemont. Am häufigsten wird er in den bewässerten Gegenden gebauet, und Lodi und Cremona sind die Hauptpuncte sei-

ner Erzeugung; indessen sind auch in den trockenen Provinzen kleinere Leinfelder nicht selten zu sehen, doch wird da nirgendwo so viel Flachs erzeugt, als es das Bedürfniß der gesammten Bevölkerung und die Rücksicht erheischten, ein Material zu haben, daß den Weibern, Kindern und gebrechlichen Menschen, die man beim Ackerbaue nicht verwenden kann, eine nützliche Beschäftigung gewährte.

Man hat Winter- und Märzlein. Den ersteren habe ich außer den Provinzen Pavia und Lodi, selten wo angetroffen, weil er näher gegen die Berge, in einem minder warmen Clima, durch den Winterfrost leicht zerstört wird.

Wenn der Märzlein in eine Wechselwiese gesäet wird, so pflügt man diese im Herbste auf, und läßt sie in rauher Furche über Winter liegen, eggt hierauf im Frühling das Feld sehr stark, und zerkleinert mit Haue und Hammer die Erdschollen; wird er aber in die Stoppeln des Weizens gesäet, so pflügt man das Feld vor der Saat zwei- bis dreimal (Coltura maggenga), um es recht rein zu machen, und möglichst zu pülvern. Wird Winterlein gesäet, so erhält das Feld die Coltura agostana, und dann säet man oft Klee unter denselben; gewöhnlicher aber wird Hirse nachgesäet. Frischer Dünger wird in der Lombardie zu Flachs nicht angewendet; man säet ihn immer im zweiten oder dritten Jahre nach der Düngung.

Die Saatzeit des Winterleins ist um den 20. September; die des Märzleins um die Mitte des März.

Man säet vom Winterlein ¾, vom Märzlein 1 Staro pr. Pertica; = 2 bis 2 ⅗ Metzen pr. Joch; und jätet ihn während seines Wachsthums ein- bis zweimal.

Der Winterlein wird Anfangs Juni reif; den Märzlein sah ich am 19.—23. Juni raufen.

Die Pflanzen, die ich sah, waren etwas niedriger, als sie es bei uns sind, und hatten sehr dünne, feine Stängel; sie standen am Felde sehr dicht aneinander.

Wenn der Flachs gerauft ist, stellt man die Pflanzen umge-

kehrt, die Wurzeln in die Höhe, in kleinen Bündeln, auf dem Felde zum Trocknen, kehrt ihn am folgenden Tage um, und wenn er trocken genug ist, wird er in große Bündel gebunden, und nach Hause geführt, wo man ihn unter Dach stellt, um ihm da nach acht bis zwölf Tagen die Samenkapseln abzuschlagen, welches mit einem hölzernen Hammer geschieht, mit dem man die aufgebundenen, und an der Sonne früher gedörrten kleinen Bündel auf einem hölzernen Blocke schlägt. Der Samen wird durch Sieben von der Spreue, und die Stängel werden mit großer Sorgfalt von allen zwischen vorkommenden Pflanzen gereiniget und nach ihrer Länge sortirt. Nun bindet man mit Stroh die Stängel in Büschel von der Größe, daß man sie mit zwei Händen umfassen kann, und bindet deren 30 bis 42 mit Weidenruthen in einen runden Ballen dergestalt zusammen, daß die Wurzeln allenthalben nach auswärts zu liegen kommen.

Diese Ballen werden nun in das Wasser gelegt, um da einen gewissen Grad der Gährung zu erleiden. Man wählt zu diesem Behufe, entfernt von den Wohnhäusern, eine Stelle, wo man eine Grube ausgräbt, von der Länge und Breite des Bedarfs und von einer Tiefe von 4 ½ Wiener Fuß. In diese Grube leitet man Wasser, welches, wenn es sie erfüllt hat, langsam zu- und abfließt, keinesweges stillstehend, und auch nicht unrein, trüb sein darf. Wäre das Wasser stehend, so würde die obere Lage des Flachses von dem aufgeworfenen Unrathe, und den durch die Gährung ausgeschiedenen Theilen, gefärbt werden. In diese Grube legt man sachte, ohne das Wasser zu trüben, die Pflanzenballen, und wendet sie täglich mit einer eisernen Gabel um. Allgemach senken sich diese Ballen von selbst immer tiefer in das Wasser, und nach 3 Tagen und eben so viel Nächten, manchmal aber erst nach 4 bis 5 Tagen, sinken sie ganz unter. Sobald dieß erfolgt ist, begeben sich die Arbeiter in die Grube, lösen die Bänder auf, waschen die einzelnen Bündel im Wasser aus, und werfen sie auf den Rand der Grube, nachdem der Platz früher mit Stroh belegt worden ist. Sobald alle Flachsbündel

aus dem Wasser gebracht worden sind, werden sie in einen oder in mehrere runde Haufen so zusammengelegt, daß wieder die Wurzeln nach auswärts zu liegen kommen. Ein solcher Haufen besteht aus 8 bis 10 Ballen. Die Haufen werden mit Stroh, oder mit Brettern bedeckt, auf die man ein Gewicht legt. In diesen Haufen muß der Lein sich auf einen gewissen Grad erhitzen, den man wohl beobachten muß; denn erhitzt er sich zu wenig, so bleibt der Flachs rauh; erhitzt er sich zu stark, so wird er mürbe, brüchig. Nach Verschiedenheit der Wärme der Luft dauert es zwei bis drei Tage, daß man diese Haufen unangerührt läßt, worauf sie auseinander geworfen, auf Wagen geladen, und auf abgemähte Wiesen, oder andere leere Felder geführt werden. Hier werden die Bünde aufgelöst, und die Stängel in kleine pyramidenförmige Häufchen aufgestellt, die Wurzeln nach abwärts, wo sie 8 bis 10 Tage bleiben, worauf man sie nach Hause führt, um sie zu brechen.

Wenn es während der Zeit, als die Häufchen zum Trocknen am Felde stehen, nicht regnet, so wird der Flachs sehr weiß, im Gegentheile wird er grau, und verliert auch an Gewicht.

Das Brechen geschieht in der Lombardie nicht mit den in Deutschland gewöhnlichen Werkzeugen, sondern man schlägt so lange mit einem Holze, das 1 ½ Fuß lang und 7 Zoll breit ist, und eine runde Handhabe hat, die man mit beiden Händen hält, auf die Pflanzenstängel, die auf einen flachen Block gelegt und durch eine quer überlaufende Schnur niedergehalten werden, bis die Stängel zerquetscht sind, worauf man die Lage wendet, und das Schlagen so lange fortsetzt, bis die Holztheile vom Baste getrennt sind. Bei jedem Stocke sind zwei Weiber. In einigen Orten hat man leichtere Hämmer, und dann hält man mit der linken Hand das Flachsbüschel, mit der rechten den Hammer.

Die übrigen Arbeiten der Flachsbereitung sind von den in Deutschland üblichen nicht verschieden, weßwegen ich sie übergehe.

Wenn ich hier den Lesern das Detail der Röstung des Flachses, so wie es zwischen Pavia und Lodi üblich ist, und von Moretti (Elementi d' agricoltura. Tom. IV.) mit aller Umständlichkeit beschrieben wird, mittheile, so geschieht es, weil ich glaube, daß diese Methode der gewöhnlichen Wasserröste vorzuziehen ist, wo man den Lein im Wasser selbst in Gährung kommen läßt, was hier nicht geschieht, weßwegen sich hier auch weniger stinkende Ausdünstungen in der Umgebung verbreiten und die Gesundheit der Menschen weniger gefährdet ist.

Der Thauröste muß man es zuschreiben, daß man im südlichen Deutschlande nur grauen Flachs hat, welcher mit dem Cremoneser Flachs gar keinen Vergleich aushält, der weiß von Farbe, mild im Anfühlen und stärker im Faden ist, und daher um 30 bis 40 % mehr im Handel gilt, als der deutsche.

Da in den übrigen Gegenden von Italien, meines Wissens, diese Art von Wasserröste nicht bekannt, sondern allenthalben nur jene üblich ist, wo die Flachs- oder Hanfbüschel gleich unter Wasser gelegt und beschwert werden, und so lange darin bleiben, bis man meint, oder sich durch Proben überzeugt, daß der erforderliche Grad der Gährung eingetreten ist, so dürfte es für viele meiner Leser von Interesse sein, die genauen Versuche Dandolo's zu kennen, die er über die Zeit angestellt hat, welche der Lein und Hanf bei verschiedener Temperatur der Luft unter Wasser liegen muß, wenn die Pflanzen völlig geröstet sein sollen (Op. post. S. 155).

Wenn die Temperatur des rinnenden Wassers um 2 Uhr Nachmittags 18—19° R. zeigt, so braucht der Lein ohngefähr 60 Stunden, um vollkommen geröstet zu werden.

Wenn das Wasser 16—17° R. Wärme hat, so sind 80 Stunden erforderlich.

Hat es nur 14½—16°, so bedarf man 100 Stunden.

Wenn das Wasser nicht fließt, sondern stehend ist, und im August sich innerhalb der Senkgrube auf 20—26° R. erhebt, so wird der Flachs zwischen 20—24 Stunden mürbe genug.

Wird der Hanf in eine Grube gelegt, in der das Wasser Zu- und Abfluß hat, und worin die Temperatur desselben um 2 Uhr Nachmittags 16—18° R. zeigt, so braucht er 9 Tage, um vollkommen geröstet zu werden.

Unter gleichen Umständen braucht er aber nur 7 Tage, wenn die Wärme 18—20° R. ist.

Ist das Wasser stehend in der Grube, und erwärmt es sich auf 20—22° R., so wird der Hanf in 6 Tagen mürbe.

Bei 22—24° R. in 5 Tagen.

Bei 24—26° R. in 3½ Tagen.

Über den Ertrag des Leines an Flachs und Samen sagte mir der Pächter Tonnari zu Melegnanello, daß er auf die Pertica 30 bis 35 Pf. Flachs und 3 Stara Leinsamen rechne = 358 bis 418 Pf. Flachs und 8 Metzen Leinsamen pr. Joch. — Vom Winterflachse erhält man manchmal 6 bis 8 Stara Samen. — Dandolo (a. a. O. S. 156) rechnet pr. Joch 359 Pf. Flachs und 11,4 Metzen Samen. Nach seinen Versuchen wiegt der Metzen Samen 73,3 Pf. und gibt ¼ seines Gewichts an Öl.

Das Erträgniß der Leinfelder wird in der Lombardie sehr häufig am Felde stehend verkauft: eine Methode, die sehr alt ist, weil sie bereits in den Catastralacten vorkommt. Im Jahre 1827 ward in der Umgebung von Pavia die Pertica Lein um 33 — 34 Lire milanesi verkauft = 86 Gulden das Joch. Dafür kostete aber auch der Rubbo Flachs zu 25 Pf. 18 Lire = 100 Pf. W. G. 36½ Gulden. In Venedig kosteten am 9. Mai 1828, 100 Pf. W. G. Flachs von Cremona 35⅕ Gulden, von Brescia 31¼ Gulden.

Vom Hanfe kann ich nichts anführen, denn ich sah keinen. Die Cultur dieser Pflanze ist im lombardisch-venezianischen Königreiche noch nicht üblich, obgleich man in den fruchtbaren Gegenden der Provinz Rovigo höchst wahrscheinlich großen Vortheil von ihr ziehen würde.

12. Von den Futterpflanzen.

So großen Überfluß man in den bewässerten Provinzen an Futter hat, so großen Mangel leidet man daran in den trocknen Provinzen, und die Wuth, den Getreidebau immer mehr und mehr auszudehnen, ohne ihn mit den Hülfsmitteln, Dünger und Arbeitsvieh, in ein richtiges Verhältniß zu stellen, ist allenthalben, besonders aber in den venezianischen Provinzen sichtlich, und eine der wichtigsten Ursachen des geringen Ertrages des Ackerlandes und des elenden Zustandes der Colonen.

Zum Theile rührt dieser wichtige Fehler der italienischen Landwirthschaft von den Verträgen her, unter welchen die Grundbesitzer den Boden an die Colonen verpachten; zum Theile von der Armuth und Unwissenheit der letzteren, die beim Antritte der Wirthschaft nur selten wo eigenes Vieh, gewöhnlich nichts als ihre wenigen Kleider und die Kücheneinrichtung mitbringen, die nur wenige Gulden werth ist.

In vielen Gegenden, und namentlich im Mantuanischen ist dem Colon die Cultur jeder Futterpflanze in den Äckern untersagt, die ausschließlich mit Weizen und Mais bestellt werden müssen, wovon die Grundbesitzer die Hälfte als Pacht beziehen. Sie meinen dadurch den höchsten Pachtertrag zu erzielen, und glauben, daß der Ertrag der Felder immer in gleichem Verhältnisse mit ihrer Ausdehnung stehe. Anderswo begehrt man eine so große fixe Abschüttung an Getreide als Pacht-Canon, daß der Colon es nie wagt den üblichen Fruchtwechsel zu ändern und dem Getreidebaue einen Theil der Fläche zu entziehen und zu etwas anderem zu verwenden, das nicht Weizen ist, den er dem Herrn geben muß, oder irgend ein Getreide, das ihm zur Nahrung dient, aus Furcht, entweder gleich im ersten Jahre in Schulden zu gerathen, oder Mangel an Lebensmitteln zu leiden.

So hindern von der einen Seite kurzsichtige Habsucht und von der andern Armuth und Unwissenheit die Einführung einer zweckmäßigeren Wirthschaft, die mehr Vieh hält, dasselbe bes-

ser nährt, mehr Dünger macht, und auf einer kleineren Fläche mehr Körner erzeugt, als früher auf einer größeren! —

Sicher ist es, daß die Einführung einer productiveren Wirthschaft mit einer, der Ausdehnung der Äcker angemessenen Menge von Futterpflanzen einige Vorauslagen erheischt. Man muß den Dünger, der zu Getreide bestimmt war, zum Theile zur Futterpflanze verwenden, erzeugt daher im ersten Jahre aus doppelten Ursachen weniger Körner, theils weil der Dünger nicht ganz und gar den Körnern zugewendet wird, und theils, weil ein Theil des Ackerlandes der Körnererzeugung entzogen wird; allein im zweiten Jahre schon ist die Vorauslage mit Wucher ersetzt, und Grundbesitzer und Colon genießen nun fortwährend die Vortheile dieser Umänderung, denn es wird der Erstere nicht eine kleinere, sondern eine größere Anzahl Metzen Getreide oder Eimer Wein als Pacht beziehen, wie früher, und der Letztere wird bei minderer Arbeit mehr erzeugen, besser leben und seltener seinen Herrn um Unterstützung anflehen. Eben so gewiß ist es aber auch, daß diese Vorauslagen der arme Colon nicht machen kann, oder nicht wagt zu machen, weil er entweder die Mittel hiezu nicht hat, oder den künftigen Vortheil nicht klar genug einsieht, und daß eine so große Veränderung der Wirthschaft nur von dem Grundbesitzer ausgehen kann, der dem Colon die Mittel an die Hand geben muß den Futterbau einzuführen, oder der ihn über die daraus hervorgehenden Vortheile gehörig belehret. — Allein, wie soll Der belehren, der selbst unwissend ist, und dessen Kenntnisse der Landwirthschaft sich gewöhnlich darauf beschränken, zu wissen, wie viel man Weizen für den Morgen Ackerland als Pacht bekommt und der auf die Frage, wie viel er bei der Halbentheil-Pachtung von einem Morgen seiner Felder von den verschiedenen Getreidearten oder vom Wein erhält, keinen Bescheid mehr zu geben weiß? —

Obschon die Grundbesitzer nur ihrem eigenen Vortheile gemäß handelten, wenn sie der Einführung und Ausdehnung des Futterbaues Vorschub leisteten, so entschließen sich dennoch nur

selten wo Einige dazu; theils, weil sie von der bisher bestimmten, jährlichen Einnahme nichts, auch nur für ein Jahr, entbehren können oder wollen; theils, weil sie es für thöricht halten den Zustand ihrer Colonen verbessern zu wollen, die dadurch hochmüthig werden würden; größtentheils aber, weil sie zu beschränkte Kenntnisse von Ursache und Wirkung haben, um die progressiv fortschreitenden Vortheile, die der Futterbau auf den Ackerbau ausübt, einzusehen. Es ist daher kein Wunder, daß die Cultur der Futterkräuter unter solchen Umständen nur geringe Fortschritte macht, und man muß sich vielmehr nur wundern, daß sie so große schon gemacht hat, als man in den venezianischen sowohl, als lombardischen Provinzen bemerkt.

Die gewöhnlichsten Futterkräuter, die man in den Äckern sieht, sind der rothe Klee und die Luzerne. Außer diesen wird fast allenthalben etwas Mais oder Moorhirse in die Stoppeln des Wintergetreides gesäet, die man theils grün verfüttert, theils für den Winter aufdörrt; allein es ist diese Saat von geringer Bedeutung. Wurzel- und Knollengewächse werden im Kleinen für den Küchengebrauch, aber nicht als Viehfutter gebauet.

Der rothe Klee wird mehr in der Lombardie, die Luzerne mehr in den venezianischen Provinzen cultivirt. So passend der rothe Klee für die bewässerten Felder ist, so wenig eignet er sich für die trocknen Provinzen, für die die Luzerne die schicklichste Futterpflanze ist.

In den bewässerten Provinzen ist der rothe Klee gegenwärtig die gewöhnlichste Pflanze, die in jene Äcker gesäet wird, die man zu Wechselwiesen umstalten will. Hier bemerkt man dann die Erscheinung, von der ich im Artikel: Wiesen, nähern Bericht erstatten werde, daß der rothe Klee im zweiten Jahre seines Wachsthums beim ersten Schnitte noch dicht steht, und einen großen Ertrag abwirft, beim zweiten Schnitte sich vermindert und dem weißen Klee den Platz räumt, der bis zum Herbste sich desselben ganz bemächtiget und den rothen

Klee verdrängt. Im trocknen Lande wird diese Erscheinung nirgendwo beobachtet.

So groß der Ertrag an Futter ist, den der rothe Klee in den bewässerten Feldern der Lombardie gewährt, so mäßig ist er in den trocknen Gegenden, und er kommt jenem bei weiten nicht gleich, den wir im südlichen Deutschlande erhalten, wo dem Klee die feuchte Witterung im April so wohl bekommt, die zu seinem Wachsthume unerläßlich ist, und die ihm in dem hiesigen Clima größtentheils mangelt.

Die Cultur der Luzerne ist in den venezianischen Provinzen, zufolge allen mir gemachten Mittheilungen, in stätem Zunehmen. Ich sah von Verona bis Vicenza, besonders aber um Montebello und Caldiero, sehr schöne Luzernefelder, und hier mögen sie wohl den achten Theil der Ackerfelder einnehmen. Im Paduanischen und in Friaul wird sie zwar nur noch im Kleinen, und mehr Versuchsweise angebauet; es steht aber zu hoffen, daß das gute Beispiel, das die Provinzen Verona und Vicenza durch die ausgedehnte und wohlgelungene Cultur der Luzerne geben, von den übrigen Provinzen allgemach nachgeahmt werden, und daß der Anbau einer Futterpflanze sich immer mehr verbreiten wird, die in Hinsicht der Menge und Güte des Ertrages in einem trocknen warmen Boden von keiner andern übertroffen wird.

Was die Art, den rothen Klee und die Luzerne zu cultiviren und zu benützen, betrifft, so habe ich in Italien nichts beobachtet, was von unserm Verfahren abweichend gewesen wäre, und halte es deßwegen für überflüssig von bekannten Dingen zu sprechen.

B. Von der Cultur der Weinreben.

Nichts überrascht das Auge des Nordländers beim Anblicke der italienischen Fluren so sehr, als die geradlinigen Reihen von Bäumen aller Art, die mitten durch die mit Getreide bestellten Äcker laufen, an welche die zu ihrem Fuße gepflanzten Weinreben sich bis zum Anfang der Äste hinaufwinden, und dann von einem Baume zum andern als Gehänge (Guirlanden) gezogen werden, und frei in der Luft hängend mit ihren Früchten prangen.

So sehr man aber auch anfänglich über das Bild der Fruchtbarkeit entzückt ist, das die Landschaft gewährt, und so malerisch sich auch die mit Reben behangenen Bäume ausnehmen, so ermüdet das Auge doch sehr bald an dem einförmigen Anblicke, der ihm alle Aussicht über die Landschaft benimmt, und sehr bald drängt sich dem Wanderer der Wunsch auf, daß die berebten Felder mehr mit Wiesen und nackten Äckern abwechseln möchten.

Wenn man in den venezianischen Provinzen von irgend einer Anhöhe das Land überschauet, so sieht man nichts als einen unermeßlichen Wald, aus dem man nur mit Mühe die Thürme der vielen darin zerstreueten Ortschaften hervorragen sieht, deren Häuser und Palläste aber von den Bäumen verdeckt werden. Zwar bemerkt man die zunächst gelegenen Felder mit ihren Baumreihen, und die mit hohen Pappeln eingefaßten Wiesen; weiter hinaus aber, so wie der Gesichtswinkel spitziger wird, stellt das Land nichts als einen dichten Wald dar.

Den gleichen Anblick gewähren die lombardischen Provinzen, obschon da in den nicht bewässerten Gegenden nur wenige berebte Äcker vorhanden sind, wo aber die Maulbeerbäume, die hier in Reihen sich durch die Äcker ziehen, die Rebenbäume ersetzen, und in den bewässerten Provinzen, wo keine Weinreben, und nur

wenige Maulbeerbäume sind, die hohen Pappeln und Rüstern, womit alle Felder dicht eingefaßt sind, das Land ebenfalls in einen Wald verwandeln.

Auf einem und demselben Felde Getreide und Wein zu erzeugen, ist nur in einem so warmen Clima möglich, wie das von Italien ist, wo diese Art den Boden zu benützen uralt, und von Varro und Cato vor 1900 Jahren schon als landüblich beschrieben worden ist. In einem minder warmen Clima würde der Schatten der Bäume viel nachtheiliger auf das nebenstehende Getreide wirken, oder es würden die Trauben, so hoch über die Erde erhoben, nicht gehörig reif werden.

Der meiste Wein, der in dem lombardisch-venezianischen Königreiche erzeugt wird, wächst in der Ebene, denn der größte Theil dieses Reiches ist nur eine Ebene; ein viel kleinerer Theil wird auf den Ausläufen der Berge erzeugt; die Berge selbst sind zu hoch und zu kalt, um die Trauben zur Zeitigung zu bringen.

In der Ebene wird die Weinrebe nie anders als zwischen Saatfeldern cultivirt, und man nennt solche Äcker, berebte Äcker: Campi arativi vitati oder Campi arborati vitati. In den Hügeln heißen jene Felder Ronchi, wo die Reben in Reihen gepflanzt, und gewöhnlich auf Pfähle, doch zum Theile auch auf Bäume gezogen, und die schmalen Zwischenräume gepflügt und größtentheils auch besäet werden. Den Namen Weingarten, Vigna, erhält das Feld dann, wenn die Reben niedrig gehalten und sammt und sonders auf Pfähle gebunden werden. Die Reben in den Weingärten sind bald in Reihen, Vigne a filari, oder unordentlich gepflanzt, Vigne à rinfusa. Die Reben stehen in den Weingärten immer so dicht aneinander, daß man zwischen ihnen kein Getreide bauet.

Als Stützbäume für die Reben werden in den berebten Äckern allerlei Arten von Bäumen gebraucht. Man sieht die kleinen Ahorn-, Pappeln-, Weiden-, Eschen-, Kirschen-, Maulbeer- und selbst Nußbäume. Es ist aber gewiß nicht einerlei, welcher Art von Bäumen man sich zu diesem Behufe bedient, denn

sie üben einen großen Einfluß auf die nebenstehende Saat, und auf die Trauben selbst aus, und man muß sich daher über den Unverstand eines großen Theils der italienischen Landwirthe wundern, daß sie diesen wichtigen Gegenstand so gleichgültig behandeln, und um den Gewinn einiger Baumäste, die sie zu Weinpfählen, oder wohl gar nur zu Brennholz verwenden, sich um das Vielfache an der Getreide- und Weinerzeugung schaden.

Der wahre Zweck dieser Bäume ist kein anderer, als den Reben zur Stütze zu dienen, an deren Stock man die rings um ihn gepflanzten Reben hinauf zieht, und bei der Theilung in seine Hauptäste überbiegt. Fände sich eine Baumart, die einen hinlänglich starken Stamm, und gar keinen, oder nur sehr kleine, kurze Äste bildete, so wäre sie für diese Cultur die geeignetste. Da dieß aber nicht der Fall ist, so muß man jener Baumart den Vorzug geben, die dieser Forderung zunächst entspricht, schmächtig im Stamme bleibt, sich nur wenig beästet, und das Beschneiden der Äste wohl verträgt. Ein solcher Baum ist der kleine Ahorn (Acero und Oppio), der von allen verständigen Landwirthen als der passendste anerkannt und wohl auch am häufigsten zu diesem Behufe verwendet wird, aber leider sieht man große Strecken Landes, wo zum großen Nachtheile der Landwirthschaft große, hochstämmige Bäume zur Stütze der Reben gepflanzt werden, die das Feld in einen Wald verwandeln, und unberechenbaren Schaden verursachen. Am nachtheiligsten und unangenehmsten sind sicherlich die großen Nußbäume zwischen Padua und Vicenza; die großen Kirschenbäume von Monfalcone; die Weidenbäume von Aquileja; vor allen aber die hohen Pappeln von Monselice, die nahe aneinander gepflanzt, und hoch gezogen werden, und denen man nur alle drei Jahre die Seitenäste abhauet.

Es ist kein Zweifel, daß die Grundbesitzer die Nachtheile dieser Bäume einsehen, und es scheint uns daher ein Widerspruch, daß sie ihrem eigenen Vortheile entgegen handeln sollen, wenn sie dieselben nicht abschaffen; allein, wenn man die Ver-

hältnisse untersucht, welche auf die Wahl der Stützbäume und ihre Behandlung Einfluß nehmen, so wird es nicht schwer die Ursache im bestehenden Sisteme, die Felder an die Colonen zu verpachten, zu finden. Bei dieser heillosen Wirthschaft, die dem Gedeihen und einer vernünftigen Behandlung des Weinstockes sich in mehrfacher Hinsicht entgegensetzt, muß der Colon das zur Unterstützung der Weinreben erforderliche Holz selbst beischaffen; da er aber kein Geld hat, und da ihm jede bare Auslage sehr empfindlich fällt, so sucht er entweder gar keine Pfähle zu bedürfen, oder sie von den Stützbäumen zu gewinnen. Daher zieht er die Reben hoch an die Bäume hinauf, und setzt diese nahe aneinander in der Reihe, so daß er die Enden der Reben in der Mitte zwischen zwei Bäumen verbinden kann, wobei er entweder gar keine oder nur wenige Pfähle nöthig hat, die ihm die großen Bäume in ihren starken Ästen in Überfluß geben, und ihn noch nebstbei mit Brennholz versehen. An der Qualität des Weines liegt diesen kurzsichtigen Leuten nichts; sie pflanzen nur solche Trauben, die reichlich tragen, und den nachtheiligen Einflüssen der Witterung am besten widerstehen. Die Hälfte des Weines gehört zwar dem Colon, und wenn der Wein besser wäre, so würde er ihn höher verkaufen können, und mehr Geld einnehmen; allein dann würde man, fürchtet er, weniger erzeugen, weniger selbst consumiren können, und noch überdieß Stützholz kaufen müssen, und Abgang an Brennholz haben: wobei er aber übersieht, daß er mehr und besseres Getreide erzeugen, und daß selbst die gegenwärtigen Trauben einen besseren Wein geben würden, wenn sie nicht so hoch hingen und nicht so sehr beschattet würden.

Wollten die Grundbesitzer diese großen Bäume aus ihren Äckern vertilgt wissen, so müßten sie zu den neuen Pflanzungen die jungen Ahornbäume selbst hergeben, und nicht gestatten, daß andere gepflanzt würden; dann müßten sie für jedes Hundert Weinrebenbäume jährlich eine bestimmte Menge von Pfählen beitragen, und endlich müßten sie darauf sehen, daß Äcker und

Wiesen mit Pappeln und Weiden eingefaßt würden, damit es dem Colon an Brennholz nicht mangle; allein dieß alles ist mit Ausgaben — Vorauslagen — verbunden, und diese scheuen die Grundbesitzer, deren erste Regel es ist, auf die Wirthschaft nichts auszugeben, wozu man nicht durch den ortsüblichen Pachtcontract genöthigt ist.

Die gewöhnliche Entfernung, in der die Reihen der Stützbäume in den Äckern gepflanzt sind, ist in den venezianischen Provinzen, 13 Wiener Klafter. In der Reihe selbst ist ein Baum vom andern 3 Klafter entfernt. Hiernach kommen 117 Bäume auf ein Joch, oder 203 auf die Tornatura metrica. In den lombardischen Provinzen herrscht hierin weniger Regelmäßigkeit: die Bäume sind da kleiner, und stehen dichter aneinander.

Rings um einen solchen Stützbaum sind 6 bis 10 Reben gepflanzt, die erst den Baum hinauf und dann zu beiden Seiten gegen die nächsten Bäume hingezogen und mit den nachbarlichen Reben verbunden werden. Gewöhnlich ist es, daß die Reben in der Mitte zwischen den zwei Bäumen aneinander gebunden werden, und Stricke bilden, die von einem Baume zum andern laufen; nicht selten aber werden diese Reben von der Umbiegung am Kopfe des Baumes weg, rings um denselben, auf Pfähle geheftet, die in einiger Entfernung vom Baume in den Boden gesetzt sind, wodurch die einzelnen Reben mehr Raum und Licht erlangen, und eine Art Laube um den Baum bilden, die einen bedeutend größern Weinertrag abwirft, aber auch mehr Raum einnimmt, und das Getreide mehr in Schatten setzt.

Die Ronchi sind eigentlich auch berebte Äcker, denn zwischen den Reihen der Reben wird der Boden geackert und besäet, wie ich bereits gesagt habe. In Locate an der Straße nach Varese, und in Varese selbst habe ich solche Rebenfelder genauer untersucht. Im ersteren Orte war es ein vom Grafen Castiglione neu angelegter Ronco auf einem niedrigen Hügel in wagerechter Lage. Zwei Reihen Rebenstöcke, Gruppi, jeder von 10 bis

12 Stämmen, die von einander etwa 6 Fuß abstanden, und in der Linie eben so weit von einander entfernt waren, liefen durch den Acker hindurch, und wurden durch Pfähle unterstützt, die Reben wurden so aneinander und übereinander gezogen, daß sie ein niedriges, doppeltes Geländer mit einem Dache bildeten. Ich zählte die Rebenstöcke in einem solchen Ronco, und fand, daß 247 auf der Fläche eines Joches standen, also gerade noch einmal so viel, wie in einem berebten Acker. — Anderswo fand ich nur eine einfache Reihe von Rebenstöcken, die dann durch den Acker ein Geländer bilden. In Varese, auf der schönen Besitzung des Herrn Foscarini, fand ich die Ackerbeete 12 Schritte breit. Längs der Mitte eines solchen Beetes läuft eine Reihe Rebenstöcke, wovon jeder aus 6 bis 7 Stämmen besteht, und 7 bis 8 Fuß weit von einander entfernt ist. Es kommen daher mehr als 250 Rebenstöcke, deren jeder aus 6 bis 7 Stämmen besteht, auf ein Joch. Die Reben werden theils nach der Länge, theils zur Seite ausgebunden, und bilden hier ein Netz über das ganze Feld, das den Mais so sehr in Schatten setzt, daß er sicher nicht die Hälfte der gewöhnlichen Erzeugung abwirft.

So wie die Lage des Bodens steiler wird, muß er in Terrassen gelegt werden, die man mit Mauern, oder auch wohl nur mit Rasen stützt.

Gut cultivirte Ronchi sah ich zwischen Lecco und Bergamo bei Puntita, und an vielen Orten in den Hügeln von Brianza, dann in Tramezzo am Comer See, u. a. m. O.

Ob es in diesem Theile von Italien eigentliche Weingärten, Vigne, gibt, weiß ich nicht zu sagen, denn ich habe keine gesehen: zweifle auch, daß es deren gibt. Indessen ist der Unterschied zwischen den Ronchi in den etwas steileren Hügeln, wo die Reben auf den Terrassen gepflanzt sind, und unseren Weingärten so gering, daß man jene füglich ebenfalls Weingärten nennen kann, obgleich hinter dem Rebengeländer etwas Getreide oder Fisolen gebauet werden.

Noch muß ich bemerken, daß ich nirgendwo im Großen Weinlauben angelegt gesehen habe (Pergolato, a Pergola), eine Cultur-Methode, die ohne Zweifel den höchsten Ertrag abwirft, aber auch große Vorauslagen erheischt, die mit dem Colonensistem unvereinbarlich sind.

So groß die Ausdehnung auch ist, die man der Weincultur in Ober-Italien gibt, und so sehr die baren Geldeinnahmen der kleinen Besitzer und Colonen von der Weinerzeugung abhängen, so wenig verstanden fand ich sie allenthalben. Der Weinbau ist eben so wie der Getreidebau, ganz in den Händen der armen und unwissenden Colonen, die vom Rebenschnitte nur unvollkommene Begriffe haben; die bei neuen Pflanzungen immer nur die ergiebigsten, dafür aber schlechtesten Rebensorten wählen, jede Auslage für Stützholz scheuen, und daher die großen Bäume immer den kleinen vorziehen; die nur selten, oder gar nie den Erdstreifen umgraben, auf dem die Rebenbäume am Ackerbeete stehen, und von denen man daher nicht erwarten darf, daß sie das Mindeste zur Verbesserung und Vervollkommnung der Rebencultur beitragen werden, oder beizutragen im Stande wären.

Um sich zu überzeugen, daß das Urtheil, das ich über die Unwissenheit der italienischen Colonen in der Behandlung der Reben fälle, nicht zu hart sei, untersuche man nur die nächste beste Reihe von Rebenstöcken mit einiger Aufmerksamkeit, und man wird gewöhnlich keine anderen als alt aussehende, krumme, gebogene, elende Pflanzen mit rauher, abgestorbener Rinde finden, voll Auswüchse und Krebsschäden, die ihnen durch den unverständigen Schnitt verursacht worden sind. Wenn man sieht, daß die Stämme, welche von der Natur zu einer großen Ausdehnung bestimmt waren, auf niederes, trocknes Holz herabgebracht worden sind, mehr geeignet als Brennstoff zu dienen, als zur Traubenerzeugung, so kann man nur den Unverstand dieser Menschen beklagen, die sich um den größten Theil des Ertrages dieser fruchtbaren Pflanze bringen, weil sie von der Natur derselben, den Regeln des Schnittes nach der Verschiedenheit

der Rebensorte und von der Pflege, die sie erheischt, entweder gar keine oder höchst unvollkommene Kenntnisse haben. In Hinsicht der Rebencultur, so wie des Ackerbaues, stehen die Italiener den Deutschen weit nach. Vielleicht aber würden unsere Weingärten am Rhein und in Österreich eben so aussehen, und eben so schlechten Wein geben, wenn wir Colonen hätten und uns bloß damit befaßten, die höchst mögliche Quote des Rohertrags als Pacht von ihnen zu erhalten, und uns um die Bearbeitung und Benützung des Bodens nicht kümmerten.

Was die Qualität des Weins betrifft, so ist sie sehr verschieden, je nachdem es Boden- oder Hügelwein ist. Bodenwein, d. h. Wein, der in der Ebene in berebten Äckern erzeugt worden ist, erlangt aus sehr leicht begreiflichen Gründen nicht jene Süßigkeit, die sich in der Folge in Geist verwandelt, wie Hügelwein. Wenn man aber die Wärme des Clima, und an vielen Orten die passende Bodenmischung betrachtet, so muß der herbe, saure, geistlose Wein auffallen, der den Fremden in den ersten Gasthäusern, von Venedig angefangen bis Pavia, zum Trinken vorgesetzt wird, der so schlecht ist, daß man von Jugend auf an ein solches schlechtes Getränk gewohnt sein muß, um es erträglich oder gar gut zu finden. Die Ronchi liefern zwar bessern Wein, und in einigen Gegenden mögen sie wohl auch gut sein, wie ich mich z. B. erinnere, in Vicenza, vorzüglich aber in Valleggio am Mincio welchen getrunken zu haben; allein im Ganzen ist auch der Hügelwein nur wenig besser, und der Wein der schönen Hügel der Brianza ist ein elender Krätzer gegen die herrlichen Weine von Istrien.

Die Ursache, warum man in Ober-Italien im großen Durchschnitte nur schlechten Wein findet, liegt einzig und allein in dem Umstande, daß man sich um die Auswahl der Rebensorten gar nicht kümmert, und es ganz und gar dem Colon überläßt, welche Sorte er nachpflanzen will, der sich aber immer sträuben wird eine solche zu pflanzen, die er selbst entweder gar nicht oder nicht in genügender Menge hat, für deren Beischaffung er eine

Auslage machen müßte, und von der er noch überdieß fürchtet, daß sie einen geringeren Ertrag gewährt. Zum Beweise dieser Behauptung führe ich folgende Thatsache an. Vor der Einverleibung der venezianischen Provinzen mit Österreich war der Wein am linken Ufer des Isonzo, im Gebiete von Monfalcone, so schlecht, herb und sauer, wie er es noch um Treviso und Padua ist. Seit dieser Zeit aber haben sich die Grundbesitzer überzeugt, daß, wenn sie mit den Istrianer Weinen in Triest concurriren wollen, sie ihre Weine wesentlich verbessern müssen, und haben zu diesem Behufe angefangen die schlechten Traubensorten auszurotten und bessere an ihre Stelle zu setzen; und nun genießt ihr Wein eines guten Rufes, und einige derselben, wenn gleich nur Bodenweine, werden um Preise verkauft, die nur wenig mehr von denen der Hügelweine verschieden sind. Aus saurem, wässerigem Traubensafte läßt sich auch in Italien kein guter Wein machen! —

Noch trägt zur minderen Güte der italienischen Weine auch die Art bedeutend bei, wie in Italien der Wein gemacht und aufbewahrt wird. — Zuvörderst muß ich bemerken, daß die Italiener im Allgemeinen nur rothe Weine trinken, und daß sie jenen Weinsorten den Vorzug geben, die recht dunkel von Farbe sind, weßwegen man auch in Italien den rothen Wein Vin nero nennt. Um rothen Wein zu machen, muß man aber den Traubensaft sammt den Schalen der Beeren gähren lassen, und je dunkler gefärbt die Beeren sind, und je länger man diese mit den Schalen gähren läßt, je dunkler gefärbt wird der Wein. Zu diesem Behufe werden die Trauben, sobald sie abgelesen sind, in einen kleinen Bottich stark zusammengedrückt, und dann in das Preßhaus — Follatojo — des Grundbesitzers gebracht, und da in große Bottiche geschüttet, worin sie zu gähren bestimmt sind. In Hinsicht der Behandlung der Trauben in dem Bottiche herrscht eine große Verschiedenheit. Die Einen lassen die Trauben durch 8 bis 10 Tage ruhig darin und decken den Bottich nicht zu. Nach dieser Zeit öffnen sie das Zapfenloch und las-

sen die Flüssigkeit heraus rinnen, worauf ein Mann mit bloßen Füßen hinein steigt und die noch ganz gebliebenen Trauben zertritt, deren Flüssigkeit während dieser Operation immer nach unten abfließt. Wenn alles zertreten ist, wird der Zapfen wieder vorgeschlagen und die abgeronnene Flüssigkeit wieder in den Bottich zurückgegossen, worin sie gewöhnlich noch 48 Stunden lang gährt. Die Anderen drücken die Trauben im Bottiche täglich nieder und stampfen sie; noch Andere thun dieß alle zweiten, dritten Tag. In der Umgebung von Florenz läßt man die Trauben über einen Monat, ja bis sechs Wochen im Bottiche und stampft sie täglich. — Welche Versuche man im lombardisch-venezianischen Königreiche über die Vortheile gemacht hat, die Gährung der zerdrückten Trauben in geschlossenen Bottichen vor sich gehen zu lassen, weiß ich nicht: ich kenne nur die, welche von einigen scharfsinnigen Freunden der Landwirthschaft zu Ronchi, bei Monfalcone, und von dem Canonicus, Herrn Stancovich zu Barbana in Istrien gemacht worden sind. In beiden Fällen entsprach die Qualität des Weines ihren Erwartungen, denn er war ungezweifelt milder, und ich zweifle nicht, daß sie auch an Quantität gewonnen haben werden, denn die Verdünstung aus dem weiten, offenen Bottiche muß sehr groß sein. Die Versuche des Letzteren, die er selbst in einem kleinen, sehr interessanten Werke beschrieben hat, und die ich zum Theile mit eigenen Augen gesehen habe, sind darum merkwürdig, weil er durch Versuche nachweiset, daß man nicht nur ohne Gefahr, sondern mit großem Nutzen die Gährung der vollkommen zerdrückten Trauben in dem fest zugespündeten Fasse vor sich gehen lassen kann, ohne Furcht, daß die Fässer zerspringen, oder daß der Wein durch die Schalen der Beeren einen Nachtheil an seiner Güte oder Haltbarkeit erlitte. Da diese Methode das bedeutende Inventar an Bottichen überflüssig macht, so hoffe ich, daß sie in Italien leichten Eingang finden wird.

Wenn man die Gährung im Bottiche für beendet hält, was man daran erkennt, wenn das starke Brausen in demselben auf-

gehört hat, so wird der klare Wein abgezogen, in den sich sogleich der Herr und sein Colon theilen. Die Trestern, d. h. die Schalen und Stängel, gehören insbesondere dem Colon, der nicht säumt Wasser darauf zu gießen, und die Mischung neuerdings der Gährung zu überlassen. Der Nachwein, Vin piccolo, Scavezzo, den er auf diese Art erhält, ist für ihn von großer Bedeutung, und für seinen Tisch während des ganzen Winters und eines Theils des Frühlings bestimmt, bis wohin er verzehrt ist und auch verzehrt sein muß, weil er seiner Gehaltlosigkeit wegen in der warmen Witterung verdirbt.

Der Wein wird auf diese Art nur unvollkommen aus den Trauben gebracht, und man weiß aus Erfahrung, daß 10 % in den Trestern zurückbleiben. Die Vorliebe der Italiener für den rothen Wein kommt daher ihren Colonen wohl zu Statten, denn die Trester des weißen Weines, die zwar auch ihnen gehören, enthalten nur wenig Gehalt, weil der weiße Wein durch Pressen bereitet wird, und geben daher nur wenig Nachwein.

So wie der Wein aus dem Bottiche in die Fässer abgezogen ist, fängt man auch schon an ihn zu trinken. Er ist nur wenig süß, und verliert diese wenige Süße bis zu Ende Novembers ganz: nun ist er säuerlich, herb, gering geistig und erhält sich in diesem Zustande, bis die Wärme des Sommers kommt. In dieser Jahreszeit gehen viele der leichten, säuerlichen Weine zu Grunde, die nun sauer werden, oder wohl gar umschlagen. Werden solche Weine bis zum Sommer nicht ausgetrunken, so müssen sie um jeden Preis verkauft werden; daher die Erscheinung des dem Fremden unerklärlich niedrigen Preises, um welchen einige Weine in den Schenkhäusern zu Ende des Frühlings verkauft werden; die stärkeren Weine, Vini di conserva, werden aber erst mit Anfang März etwas lieblicher zu trinken, und dauern dann bis weit über die Lese hinaus.

Man hat in Italien keinen alten Wein, und wenn man bei einigen Gutsbesitzern solchen antrifft, so gehört dieß zu den

Seltenheiten und Privatliebhabereien. Aller Wein wird Jahr für Jahr ausgetrunken, und dieser Umstand ist für die Landwirthe von einem sehr großen Vortheile, denn er setzt sie in den Stand ihr Weinerzeugniß entweder gleich nach der Lese, oder bis zu Anfang des Sommers an die Wirthe selbst verkaufen zu können, und nicht erst den Weinhändlern geben zu müssen, wie dieß in Deutschland der Fall ist, wo man den Wein im ersten Jahre oft völlig ungenießbar findet, der nach einigen Jahren zum angenehmsten Getränke sich umstaltet. Man findet daher in Italien keine Weinhändler, und die Wirthe oder Jene, welche das Product in andere Länder führen, kaufen ihren Bedarf unmittelbar von den Landwirthen. Ein Wein, der älter als 18 Monate ist, wenn er auch noch keine Spur von Essigsäure zeigte, hat in Italien statt eines höhern, nur einen geringeren Kaufpreis, weil der neue Wein milder, angenehmer, mehr dem Geschmacke des Volkes zusagend und auch wohlfeiler ist. Es bringt daher in diesem Lande niemals Rechnung den Wein in wohlfeilen Jahren aufzukaufen oder den selbst erzeugten zurückzuhalten, um ihn in der Folge in Mißjahren theuer zu verkaufen, weil eine solche Unternehmung wegen der mehr gleichförmigen und weniger großen Verschiedenheit der jährlichen Erzeugung, und wegen der Unhaltbarkeit des leichten Weines, der bis zum Sommer verzehrt sein muß, zu gewagt wäre. Hätte man in Italien Keller, worin man den Wein vor der Wärme schützen könnte, so würde sich der Preis das ganze Jahr über ziemlich gleichförmig auf derselben Höhe erhalten, und im Sommer nicht bedeutend theurer werden; auch würde man nicht so oft genöthigt sein, Ende Sommers sauere Weine trinken zu müssen, wie dieß alljährlich Statt hat; so aber drängen sich nach der Lese die Verkäufer, besonders jene des schwachen Weines, und halten den Preis niedrig, der sich erst im Sommer erhebt, wenn die leichten Weine verzehrt, oder sauer worden sind, um nach der Lese wieder zu fallen.

Hieraus erklärt sich, daß ohngeachtet des Mangels aller Vorräthe für die Zukunft, die Weinpreise von einem Jahre zum andern keine bedeutenden Sprünge machen, und in fruchtbaren Jahren nur wenig niedriger als in Mißjahren sind, wenn ihrer nicht mehrere auf einander folgen. Folgende Übersicht des Martinipreises des Weines und Weizens in der Stadt Monfalcone im Küstenlande während einer eilfjährigen Periode mag hierüber zum Beweise dienen.

Jahr.	Preis einer Orna Wein.	Preis eines Staro Weizen.	Beschaffenheit der Lese.
	Gulden.		
1818	8	6	Gut.
1819	9	5	Gut.
1820	10	6	Mittelmäßig.
1821	12	5 ¼	Schlecht.
1822	10	4 ½	Mittelmäßig.
1823	6	3 ½	Sehr gut.
1824	7	3 ⅓	Gut.
1825	10	3	Mittelmäßig.
1826	9	4	Gut.
1827	10	6	Schlecht.
1828	8	6.	Sehr gut.

Die Orna ist gleich 2,275 Eimer; der Staro, 1,453 Metzen. Im Durchschnitte dieser eilf Jahre war der Mittelpreis: eines Eimers Wein: 3 fl. 57 kr.
eines Metzen Weizen: 3 fl. 17½ kr.

Im Jahre 1824, dem Normal-Jahre für die Catastralpreise, war
ein Eimer Wein 2 fl. 30⅗ kr.
ein Metzen Weizen 2 fl. 17½ kr.

Das Verhältniß zwischen dem Geldwerthe eines Eimers Wein zu einem Metzen Weizen war im Durchschnitte der eilf

Jahre wie 100 zu 83, im Jahre 1824 wie 100 zu 91; es war also der Wein in diesem letzteren Jahre um 8 % gegen Weizen niedriger, als im Durchschnitte der eilf Jahre.

Obgleich der Wein in den Jahren 1823, 24, 25 und 26 sehr gerieth, so war sein Fallen im Preise, wie man aus der Tabelle sieht, nur unbedeutend, und beträgt im Mittel nur 8 %, während der mittlere Weizenpreis dieser vier Jahre um 26 % niedriger gegen den Gesammtdurchschnittspreis der eilf Jahre ist.

Über das Erträgniß der berebten Äcker an Wein war es mir nicht möglich in den lombardischen Provinzen bestimmte Daten zu erhalten. Nichts scheint leichter, als gerade über diesen Gegenstand sich die bestimmtesten Nachrichten verschaffen zu können; denn da alles berebte Ackerland von den Colonen bearbeitet, und der Wein im Preßhause des Herrn bereitet, in der Folge zwischen ihm und den Colonen getheilt wird, so findet man in den Vormerkbüchern der erstern den Antheil angemerkt, den er von jedem einzelnen Colon erhielt, und man braucht dann nur die Fläche des berebten Landes zu wissen, um durch eine einfache Division den Weinertrag für ein bestimmtes Ackermaß zu berechnen. Allein bald konnte ich den Grundbesitzer nicht treffen, dessen Wirthschaft ich besah; bald hatte dieser die Register nicht zur Hand; bald kannte er nicht das Flächenmaß, bald war unter dem Empfang eines Colones Wein aus den berebten Äckern mit jenen der Ronchi gemengt u. s. w., so daß ich, außer den Rechnungen von Monza gar kein Datum mitbrachte, auf das ich einiges Zutrauen hätte setzen können.

Nicht besser ging es mir in den venezianischen Provinzen, wo mir zwar die Beamten des Catasters ihre Meinung über den Ertrag dieser Culturart mittheilten, die aber auch nur auf die mündlichen Angaben der Gemeinde-Ausschüsse gegründet, und nicht das Ergebniß der Berechnungen von Wirthschaftsregistern ist, weßwegen ich ihr keinen großen Werth bei-

lege, obgleich sie mir den örtlichen Verhältnissen angemessen dünkte.

Desto größer aber sind die Hülfsmittel, die mir zu Gebote stehen den Ertrag der berebten Äcker in der schönen Ebene zwischen Monfalcone, Palma nuova und Görz mit aller möglichen Genauigkeit zu bestimmen, und da diese Gegend von den venezianischen Provinzen Udine, Treviso, Padua, Vicenza und Verona in Hinsicht der climatischen und auf die Lage und Mischung des Bodens sich beziehenden Verhältnisse nicht wesentlich verschieden ist, so glaube ich, daß das, was ich hier als Resultat genauer Erhebungen aus den Wirthschaftsregistern der Grundbesitzer angebe, füglich als für die übrigen Provinzen ebenfalls geltend betrachtet werden kann. Es wäre mir ein Leichtes gewesen ähnliche Daten für viele andere Gemeinden hier anzuführen; allein es würde dadurch die Sache nicht wesentlich an Bestimmtheit gewonnen haben, da jedes einzelne Datum eine kleine Abweichung zeigt, weil die örtlichen Verhältnisse nirgendwo ganz gleich übereinstimmen. Indessen kann ich versichern, daß die nachfolgenden Erträgnisse für die angegebene Mischung und Tiefe des Bodens als Durchschnittserträgnisse ganzer Gegenden angesehen werden können, da sie das Ergebniß einer zwanzigjährigen Periode sind.

Tabellarische

des Naturalertrages an Wein der bereb-

Steuer-Bezirk.	Gemeinde.	Acker-Classe.	Bodenmischung.
Monfalcone.	Ronchi.	I.	Lehmboden, tiefer.
		II.	Sandiger Lehmboden, tief.
		III.	idem seichter.
		IV.	idem sehr seicht.
	Casseglliano.	I.	Lehmboden mit Schotter, ziemlich tief.
		II.	idem seichter.
		III.	idem sehr seicht.
	Pieris.	I.	Sandiger Lehmboden, tief.
		II.	idem seichter.
		III.	Sandboden, seicht.
Gradisca.	Meriano.	I.	Thonboden, tief.
		II.	Sandiger Thonboden, tief.
		III.	Letten, tief.
		IV.	Sandboden mit Schotter, seicht.
	Romans.	I.	Thonboden, tief.
		II.	Sandiger Thonboden, tief.
		III.	Sandboden, tief.
		IV.	Sandboden mit Schotter, seicht.
	Versa.	I.	Thonboden, tief.
		II.	Sandiger Thonboden, tief.
		III.	idem seicht.
Cormons.	Cormons.	I.	Thonboden, tief.
		II.	idem seichter.
		III.	Sand- und Lettenboden, tief.
		IV.	Letten- und Schotterboden, seicht.
	Medea.	I.	Thonboden, tief.
		II.	idem seichter.
		III.	Sand mit Schotter, seicht.
	Viscone.	I.	Sandboden mit Schotter, ziemlich tief.
		II.	idem seichter.
		III.	Schotterboden, seicht.

Übersicht

ten Äcker in den nachbenannten Gemeinden.

Anzahl der Bäume auf einem Joche.	100 Bäume geben Eimer Wein.	Ein Joch gibt Eimer Wein.	Durchschnittsertrágniß von Eimern Wein: von 100 Bäumen in allen Classen.	eines Joches aller Classen.	Anmerkungen.
127	5,26	6,67			Der Weinertrag ist mit Zuschlag des Preßweines und mit Abschlag von Trebern und Verdünstung berechnet.
114	4,75	5,41	4,05	4,59	
101	4,11	4,16			
102	2,08	2,12			
131	3,68	4,82			
120	2,95	3,54	2,97	3,58	
105	2,28	2,39			
110	6,13	6,73			
110	5,62	6,18	5,34	5,44	
80	4,27	3,41			
253	3,21	8,12			
237	2,59	6,13	2,16	5,18	
252	1,64	4,13			
191	1,22	2,33			
159	3,55	5,64			
162	4,47	6,79	3,04	4,27	
105	2,97	3,11			
131	1,18	1,54			
138	4,85	6,69			
166	4,11	6,82	3,69	5,93	
203	2,12	4,29			
253	3,21	8,12			
237	2,59	6,13	2,31	5,21	
191	2,24	4,27			
191	1,22	2,33			
161	6,05	8,08			
194	3,16	6,13	3,42	5,81	
158	2,04	3,22			
174	3,18	5,53			
166	2,33	3,85	2,38	3,98	
156	1,64	2,55			

Die folgende Übersicht zeigt das Erträgniß der berebten Äcker an Wein in einigen Gemeinden der venezianischen Provinzen, so wie er mir von den Schätzungs-Commissären angegeben worden ist.

Tabellarische Übersicht

des Ertrages der berebten Äcker an Wein in nachfolgenden Gemeinden.

Provinz.	Bezirk.	Gemeinde.	Äcker-Classe.	Beschaffenheit des Bodens.	Anzahl der Stützbäume pr. Joch.	Art der Stützbäume.	Erträgniß in Eimern von 100 Bäumen.	Erträgniß in Eimern von einem Joche.
Verona.	Verona.	Chievo.	1ste.	Leichter Sand, 2 Fuß tief.		Weiden, Pappeln.	—	3,15
			Letzte.	Sand, mit Steingeröll.		Deßgleichen.	—	1,18
Vicenza.	Vicenza.	Vicenza.	1ste.	Lehmiger, tiefer Boden.	Von 134 bis 161	Hohe Nußbäume.	—	8,94
			2te.	Von der ersten kaum verschieden.			—	7,45
			3te.	Weniger bindig, und seichter.			—	7,45
			4te.	Leichter Sand.			—	4,47
Padua.	Conselve.	Cartura.	1ste.	Mäßig gebundener, tiefer Boden.	122	Hohe Pappeln und Weiden.	5,34	6,51
			Letzte.	Loser Sand.		Deßgl.	1,78	2,17
Udine.	Udine.	Colloredo.	1ste.	Seicht, sandig, mit Geröll.		Pappeln, kleine Ahorne.	—	2,71
			Letzte.	Mehr Geröll.		Deßgl.	—	2,08

Über den Ertrag der Ronchi in der Lombardie habe ich ebenfalls nur unvollkommene Nachrichten mir verschaffen können. Sie bestehen in Folgendem:

In Locate, Besitzung des Grafen Castiglione, gab mir der Fattore an, daß er von einem neu angelegten schönen Ronco, dessen ich bereits erwähnte, 1800 Pf. Mail. G. Trauben pr. Pertica erwarte. Da er 175 Pf. Trauben für eine Brenta Wein rechnet, so sind 179 Pf. Wiener Gew. für einen Eimer nöthig, und das Joch gibt 20 Eimer Wein.

Über das Verhältniß der Trauben zum Wein sind mir verschiedene Angaben mitgetheilt worden, die von einander bedeutend abweichen. Der Wirthschaftsverwalter Baffa zu Monza rechnet 140 Pf. Mail. für eine Brenta Wein = 143 Pf. Wiener, für einen Eimer, und im Küstenlande rechnet man 200 Pf. Trauben für einen Eimer Wein, welch' letztere Angabe mit der ersten von Locate übereinstimmt, wenn man die 10 % Wein, die bei der gemeinen hier üblichen Art Wein zu machen, in den Schalen bleiben, auch zur Weinmasse rechnet.

Die Ronchi des Herrn Foscarini bei Varese geben, nach der Versicherung seines Fattore, 2 bis 3 Brente Wein pr. Pertica = 23½ bis 35 ⅙ Eimer.

Die Ronchi des Grafen Sommariva in Cadenabbia und Tramezzina an den Ufern des Comer-Sees, geben nach der Versicherung des Wirthschaftsaufsehers und Gärtners eben so viel, wie die in Varese.

Größere Gewißheiten gewähren die Nachrichten, die ich mir über den Ertrag dieser Culturart im Görzerkreise verschafft habe, wo die Hügel zwischen dem Isonzo und Judri größtentheils in solche Felder umstaltet sind, die aber von den anderswo gelegenen, sehr wesentlich in der Anlage und Form verschieden sind, so, daß sie mehr wirklichen Weingärten ähnlich sind, während die lombardischen mehr den berebten Äckern gleichen.

Die Görzer Ronchi, die immer nur auf steilen Hügeln vorkommen, sind so angelegt, daß der Boden in Terrassen abgetheilt

ist, die eine Breite von 9 Fuß ohngefähr, und nach Verschiedenheit der Steile des Hügels, eine Böschung — Rivale — von ohngefähr 8 Fuß Höhe haben, die mit Gras bewachsen ist. Vorne am äußeren Rande der Terrasse ist eine doppelte, oft auch wohl nur eine einfache Reihe von Weinreben gepflanzt, die niedrig gehalten und auf Pfähle ausgebunden werden, zwischen denen aber auch manche Bäume vorkommen, die man zur Unterstützung der Reben verwendet.

Man rechnet auf ein geviertes Joch 16 Terrassen, wornach die ganze Länge derselben 640 Klafter beträgt.

Der hinter den Reben gelegene Theil der Terrassenfläche wird geackert, und theils mit Gerste, größtentheils aber mit Fisolen besäet.

Die Ronchi werden wenig gedüngt, und wenn die Reben erwachsen sind, so werden sie nicht einmal jährlich behauet. Nach Verlauf von vier Jahren nach dem Pflanzen wird von der hinteren Wand, von der Böschung, Erde abgenommen, und damit die Terrasse erhöht; im siebenten und zehnten Jahre geschieht dieß Zuhauen neuerdings, und wird dann alle zehn Jahre wiederholt, so lange die Reben dauern. Nur die schmale Fläche hinter den Reben wird jährlich umgeackert. Der Boden der Terrasse müßte durch dieses Erdengeben bedeutend erhöht, und die Reben vergraben werden, wenn nicht der Regen die Erde immer wieder abschwemmte, und dadurch dem Übermaße von Erdenaufhäufung vorbeugte.

Den mittleren Ertrag einer zwanzigjährigen Periode der Görzer Ronchi zeigt folgende Übersicht.

Tabellarische Übersicht

des Natural-Ertrages an Wein der Weingärten mit Getreidebau und Graswuchs oder sogenannten Ronchi.

Steuer-Bezirk.	Gemeinde.	Classe.	Bodenmischung.	Quadrat-Klafter, welche die Weinreben in einem Joche einnehmen.	Diese Area gibt Eimer Wein.	Durchschnitts-erträgniß eines Joches aller Classen.	Anmerkungen.
Quisca.	S. Floreano.	I.	Mergelboden.	640	6,59	4,71	Der Weinertrag ist mit Zuschlag der Preßweine und mit Abschlag von Trebern und Verdünstung berechnet.
		II.		640	5,65		
		III.		640	4,71		
		IV.		640	3,78		
		V.		640	2,83		
	S. Mauro.	I.		640	7,45	5,86	
		II.		640	6,40		
		III.		640	5,33		
		IV.		640	4,25		
Cormons.	Cormons.	I.		800	13,75	9,45	
		II.		758	9,74		
		III.		758	8,02		
		IV.		758	6,30		

Der Rohertrag dieser Art Weingärten ist anscheinend klein; wenn man aber betrachtet, daß ein Joch Ronco von 1600 Quadrat-Klaftern, aus 333 □ Kl. Ackerland, 687 □ Kl. Wiesenland, denn der Rivale trägt Gras, und daher nur aus 640 □ Kl. Rebenland besteht, so wundert man sich vielmehr

nur, wie ein Boden, der so wenig Cultur erhält, so viel abzutragen vermögend ist; denn außer den wenigen Furchen, die hinter den Rebenreihen jährlich gepflügt werden, bestehen die Handarbeiten in einem Ronco, dessen Reben erwachsen sind, einzig allein darin, daß alle zehn Jahre von der Hinterwand etwas Erde abgenommen, und zum Ersatz der abgeschwemmten über die Terrasse gebreitet, und daß die Reben jährlich beschnitten und ausgebunden werden.

Die Anschaffung der wenigen kleinen Pfähle, die man zu Stützen braucht, ist die einzige bare Auslage, die man machen muß.

C. Von der Cultur der Oliven.

Zerstreuete Olivenbäume findet man allenthalben in den Hügeln zwischen dem Garda-See und dem großen See; Olivengärten aber nur an den Ufern des Garda-, Iseo-, Como- und großen Sees.

Die Cultur dieses Baumes in der Nähe von Lugano und Como ist sehr alt, wie aus Documenten hervorgeht (Atti della Società patriotica di Milano. Tom. III.), zufolge welchen im sechsten und siebenten Jahrhunderte Ölgärten in Campione am See von Lugano der Kirche des heil. Ambrosius in Mailand geschenkt worden. Später schenkte Kaiser Lothar das ihm gehörige Allodialgut, Corte di Limonta am See von Como, der nämlichen Kirche. — Allein ohngeachtet, daß man die Cultur der Oliven in diesen Gegenden seit länger denn tausend Jahren betreibt, hat sie doch nie einen bedeutenden Umfang erhalten, und sie ist nach allen dießfalls von mir angestellten Erhebungen gegenwärtig nur im Abnehmen, da man sich überzeugt, daß die Weinrebe und der Maulbeerbaum unter den gegebenen örtlichen Verhältnissen einen größern Vortheil abwirft. Nur in den Umgebungen des Garda-Sees, und insbesondere der Stadt Salò findet man noch größere Olivenpflanzungen, die mich veranlaßten von Desenzano über die anmuthigen, mit Wein bepflanzten Hügel dahin zu fahren, und mich selbst zu überzeugen, welcher Unterschied zwischen den dortigen Oliven und jenen obwalte, womit die Küsten von Istrien bedeckt sind.

In Salò fand ich an dem Grundbesitzer, Herrn Forsetti, einen gefälligen Begleiter, der mich in die benachbarte Gemeinde, Guardone di sopra, führte, wo die ausgedehnteste, und wie er sagte, bestgeordnete Olivencultur betrieben wird. — Ich fand da die Olivenpflanzungen an einem steilen Hügel am

Abhange des hohen Gebirges, das den See umgibt. Die Neigung ist gegen Süden. Der Boden ist aufgeackert, und zwischen den Oliven sind sehr häufig Weinpflanzungen angebracht. Mehr als 4/5 aller Bäume war älter als 60 Jahre. Sie sind höher, wie die Bäume in Istrien, haben eine gute Form in der Beästung, nur schienen sie mir weniger belaubt zu sein, was vielleicht auch davon herrühren mag, daß die Äste durch den Schnitt weiter von einander gehalten werden. Man sieht kein todtes Holz an ihnen, denn sie werden jährlich ausgeputzt, und wie Herr Forsetti sagte, auch in den letztjährigen Trieben beschnitten, was aber von keiner großen Bedeutung sein kann, wohl auch unnothwendig wäre, da die Vegetation dieser Bäume nur eine sehr schwache Kraft äußerte. Kein einziger erwachsener Baum hat einen gesunden Stamm. Es ist ein Jammer die ungeheuren Zerstörungen in der Rinde und im Holze des Stammes zu sehen, welche die Brand- und Krebsgeschwüre darin anrichten, die dadurch sehr sichtlich werden, daß sich hier die Leute die unnütze Mühe geben die todten Theile der Pflanze sorgfältig herauszumeiseln. Die erste Ursache des allgemein verbreiteten Brandes mag wohl in den Verletzungen liegen, welche die Bäume durch die Sorglosigkeit der Arbeiter erhalten: indessen würden diese Verletzungen vernarben, und nicht so üble Folgen nach sich ziehen, wenn die Bäume mehr Nahrung bekämen und mehr Lebenskraft hätten. In diesem elenden, dürren, aus halbverwitterten Kalkfelsen bestehenden Boden, der nur höchst kärglich gedüngt wird, wachsen die Oliven aber nur kümmerlich, und leichte Verletzungen sind die Quellen von unheilbaren Schäden. Der höhere Wuchs der hiesigen Olivenbäume im Gegensatze jener von Istrien mag der günstigen Lage zuzuschreiben sein, in der sie hier vor den kalten, trocknen Winden geschützt sind, die ihnen in Istrien so oft verderblich werden, indem sie die letztjährigen Zweige tödten.

Über den Ertrag der Oliven konnte ich in Italien nichts erfahren; nur im Allgemeinen sagte man mir, daß er gering und

sehr gefährdet sei, und daß die Fruchtknoten nach der Blüthe leicht abfallen.

Um aber meine Leser über diesen Gegenstand nicht ganz in Unwissenheit zu lassen, will ich sie mit der Olivencultur in Istrien bekannt machen, die von einer sehr bedeutenden Ausdehnung ist, und über die ich mir in einer Reihe von Jahren ziemlich genaue Kenntnisse zu verschaffen Gelegenheit hatte.

Der Olivenbaum ist rings um die Küste von Istrien gepflanzt. In der Nähe des berühmten Timavus, in Nabresina, sind die ersten Ölgärten. Im Gebiete der Stadt Triest ist die Olivencultur unbedeutend: in Capodistria fängt sie aber an sich zu vergrößern, und in Pirano sind ganze Berge mit Oliven bedeckt. Weiter gegen Süden über Umago, Citta nuova sind immer viele Ölbäume, doch sieht man da, außer in Daila, einem Gute des Grafen Grisoni, wohl viele in den Äckern und Weingärten zerstreute Oliven, aber nicht eigentliche Olivengärten. Nun kommt man nach Rovigno, dessen ganzes, großes Gebiet nur ein Olivengarten ist, der zur Zeit der Blüthe im Mai, und zur Zeit der Reife seiner Früchte, im November, einen herrlichen Anblick gewährt. In Fasana und Peroi ist die Olivencultur noch bedeutend; dann wird sie aber immer geringer, bis zum Vorgebirge von Pola, wo sie ganz verschwindet. Die steile Küste gegen den Quarnerischen Meerbusen ist bis zum Arsa nur spärlich mit Oliven bepflanzt, deren Zahl sich aber über Albona, Fiannona, bis Lovrana wieder bedeutend vermehrt. An der nördlichen Spitze des Quarners verschwinden endlich die Oliven. — Im Inneren der Halbinsel findet man nur in den Bezirken: Pinguente, Montona und Buje bedeutendere Olivenpflanzungen. Auf der Insel Veglia ist die Ölcultur von keiner Bedeutung, dafür ist sie desto ausgedehnter in der Insel Cherso, wo die Umgebungen der Städte Cherso und Lossin grande mit Oliven bedeckt sind.

Die geografische Lage der Gegend, innerhalb welcher die Olivencultur betrieben wird, ist folgende:

Name des Ortes.	Breitengrad.	Längengrad, östlich von Paris.
Nabresina . .	45° 45′ 57″	11° 17′ 42″
Rovigno . .	45° 4′ 56″	11° 17′ 42″
Cherso . . .	44° 57′ 44″	12° 3′ 60″
Lussin piccolo.	44° 32′ 1″	12° 7′ 42″
Fiume . . .	45° 19′ 39″	12° 6′ 22″

Schon aus den Breitengraden läßt sich schließen, daß das Land längs des Meeres eines sehr milden Clima's sich erfreuen müsse; und so ist es auch. Es fällt da nur äußerst selten Schnee, und wenn solches geschieht, so schmilzt er gleich wieder; die Kälte erreicht im Winter selten 5 Grade, und der heftige Nordostwind, der in Triest und Fiume während des Winters mit unglaublicher Wuth bläst, ist in Rovigno kaum mehr merklich.

Der Boden, auf dem die Oliven vorkommen, ist bis zum Flusse Quieto ein sandiger Mergelschiefer, jenseits dieses Flusses ein dürrer, wasserloser Kalkfelsen mit einer seichten Schichte rother, thoniger Erde.

Ob die Olivencultur in Istrien im Zu- oder Abnehmen begriffen sei, ist mir nicht möglich zu entscheiden. Man sieht zwar in der Nähe von Pirano große Strecken baumloser Terrassen, die in früherer Zeit mit Oliven bepflanzt waren; man sieht aber auch eine große Menge neuer Anpflanzungen. Hält man diese gegeneinander, so ist es wahrscheinlicher, daß die gegenwärtige Zahl der Oliven größer ist, als die vor 40 Jahren.

Leider sind die Oliven in Istrien eben so krüpplig und schadhaft, wie am Garda-See, und ich kann mich nicht erinnern einen erwachsenen Ölbaum gesehen zu haben, dessen Stamm vollkommen gesund und tadellos gewesen wäre. Da man mir erzählt, daß in den südlicheren Gegenden der Ölbaum ein mehrhundertjähriges Alter erreicht, und daß der Stamm von sechzigjährigen Bäumen rein und gesund sei, so glaube ich, daß sich

die ihm zufällig beigefügten Verwundungen da leichter vernarben, und daß in Istrien die Heilung zu langsam vor sich geht, das Holz zu lange der Verwitterung ausgesetzt bleibt, und Krebsschäden, Holzfäulniß, die Folge davon sind. Darum gewährt der Anblick der Ölbäume bei uns kein Vergnügen, denn sie sind alle krüpplig, zerspalten, zerfressen, und voll Löcher; nothwendige Folgen der rohen Behandlung, welcher diese Bäume von Jugend auf ausgesetzt sind.

In der folgenden Übersicht ist das wirkliche Erträgniß der Oliven zusammengestellt, welches einzelne Landwirthe in den nachbenannten Gemeinden in einem Durchschnitte vieler Jahre erhalten haben.

Tabellarische

des Ertrages der Olivenbäume in

Namen			Läge und Beschaffenheit des Bodens.
des Gerichts-Bezirkes.	der Gemeinde.	des Besitzers.	
Capodistria.	Lazzaretto.	Graf Totto.	Niedere Hügel. Sandmergel, Schiefer. Ziemlich steile Lage, dem Abschwemmen unterworfen.
Citta nuova.	Citta nuova und Verteneglio.	Graf Grisoni.	Ebene Lage, am Ufer des Meeres. Seichter, auf Kalkfelsen ruhender, rother Thon.
Pirano.	Pirano.	Die ganze Gemeinde.	Niedrige, aber steile Hügel mit Stützmauern. Schiefermergel. Der größte Theil ist gegen Süden abhängig.
Rovigno.	Rovigno.	Gebrüder Facchinetti. Math. Sponza. Nic. Sponza. Franz Benussi. Andreas Constantini.	Niedrige Hügel in der Nähe des Meeres. Sehr mildes Clima im Winter. Kalkfelsen mit einer seichten Schichte rother Thonerde.
Buie.	Grisignana.	Sechzehn Grundbesitzer.	In der Mitte der Halbinsel. Hohe Lage, niedere Hügel. Schiefermergel.

Darstellung

den nachbenannten Orten von Istrien.

Classe.	Anzahl der Bäume: gesammte, die jungen und hinfälligen mitgerechnet.	Anzahl der Bäume: der fruchttragenden allein.	Jährliches Durchschnittserträgniß in Pfunden Oel: gesammtes.	Jährliches Durchschnittserträgniß in Pfunden Oel: eines fruchttragenden Baumes.	Jährliches Durchschnittserträgniß in Pfunden Oel: eines fruchttragenden Baumes, ohne Unterschied der Classen.	Anmerkungen.
I.	2774	985	2972	1,66	1,48	Die Bäume kommen sowohl in Oelgärten vor, als auch gemischt mit andern Culturarten.
II.		1001		1,32		
III.		18		0,92		
I.	2425	2178	10950	1,75	1,29	Die in Classen getheilten Oliven befinden sich im Acker- und Weinlande.
II.	1775	1526		1,25		
III.	217	135		0,85		
Ölgärten.	5932	4633		1,25		
I.	245565	33164	320670	1,85	1,48	Der größte Theil der Oliven kommt in Oelgärten vor. In der gemischten Cultur geben die Bäume in der gleichnamigen Classe mit den Oelgärten gleichen Ertrag.
II.		68821		1,66		
III.		82630		1,39		
IV.		30818		0,92		
I.	Nicht gezählt.	78	9140	3,25	1,97	Wie in Pirano.
II.		1016		2,82		
III.		1778		2,05		
IV.		1522		1,39		
V.		241		0,81		
I.	273	233	3596	1,36	1,14	Oelgärten, theilweise mit Reben bepflanzt.
II.	1350	1078		1,00		
I.	2035	1654		1,50		Nacktes und berebtes Ackerland.
II.	272	169		1,00		

Man ersieht aus diesen Angaben, daß der Naturalertrag der Olivenbäume in Istrien nur gering ist. Die Ursachen hievon liegen im Clima, im Boden und in der Behandlung.

Das Clima ist den Ölbäumen nicht vollkommen angemessen; denn obgleich die Hitze des Sommers in Istrien groß ist, so ist aber auch die Kälte, die der Nordostwind, dem die Halbinsel sehr ausgesetzt ist, im Winter und zu allen Jahreszeiten herbeiführt, der Blüthe, der Frucht und nicht selten selbst den Zweigen des Baumes gefährlich.

Der Boden ist nur allein in der Umgebung von Pirano den Oliven zusagend, sonst ist er überall seicht, und nur mit Mühe finden die Wurzeln Raum zwischen den Felsenstücken und in den Spalten derselben, um sich darin zur Noth verbreiten zu können. Da nun die Mächtigkeit und Höhe des Wachsthums von der Verbreitung der Wurzeln und der Menge der Nahrung abhängt, die diese erhalten, so ist es begreiflich, daß die Bäume hier, wo sie gleichsam in schmale, steinerne Behälter eingeschlossen sind, niedrig bleiben müssen, und ihr Stamm nicht dick werden kann.

Die Behandlung der Bäume trägt aber wohl am meisten zum geringen Ertrag der Ölbäume bei. Der kurzsichtige Landwirth sucht hier, so wie bei allen Culturarten, seinen Vortheil nur in der Menge der Bäume, in der Ausdehnung der Felder, und glaubt, daß er in demselben Verhältnisse, als er mehr Bäume hat, auch mehr Öl gewinnen werde; er übersieht aber hiebei, daß die einzelnen Pflanzen nur im Verhältnisse der zweckmäßigen Pflege und der Menge der Nahrung, die ihnen gewährt wird, einen höheren Ertrag abwerfen, und daß es ihm größtentheils mehr Vortheil bringen würde, wenn er mit den Mitteln, die ihm zu Gebote stehen, nur die Hälfte oder zwei Drittheile seiner Äcker besäete, oder nur die Hälfte seiner Ölbäume behielte, die andere verkaufte, weil er nur die Hälfte zu düngen und gut zu pflegen im Stande ist. *)

*) Welchen mächtigen Einfluß die Düngung überhaupt hat, und in welchem Verhältnisse das Erträgniß der Ölbäume durch die Vermehrung des

In Apulien und Calabrien, so wie in Morea, sollen die Ölbäume ein sehr großes Erträgniß geben. Sie sind da so groß, wie unsere fünfzigjährigen Eichen. Das größte Erträgniß der Ölbäume in Istrien, von dem ich verläßliche Nachricht habe, ist jenes des Doctors Marco Constantino, in Rovigno, der im Jahre 1821 von 4 Olivenbäumen 1⅓ Barille Öl erhielt.

Ein etwas gehäufter Metzen Olivenbeeren wiegt im frischen Zustande im Durchschnitte 74 Pf.

Werden die Beeren gleich gepreßt, so geben sie, nach einer großen Menge von Versuchen, die im Jahre 1822 dießfalls angestellt wurden, im Durchschnitte folgenden Ertrag: 3556 Pf. frische, oder zwei bis drei Wochen alte Beeren gaben an reinem Öl: 364¼ Pf.; an schwarzem Öl (Morchia) 22⅚ Pf., und an Trestern (Polpame) 1602½. — Hundert Pfund Beeren geben reines Öl 10¼ Pf., schwarzes Öl ⅔, und Trestern 45 Pf.

Die Beeren geben nicht jährlich dasselbe Erträgniß an Öl;

Düngers erhöht wird, mögen die folgenden, höchst interessanten Erfahrungen von Gasparin beweisen, die er in einer kleinen Abhandlung: Mémoire sur la culture de l'Olivier dans le midi de France, in der Bibliothèque universelle. Genève. 1822. mitgetheilt hat.

» Ein Ölgarten von 1600 jungen Oliven, der nicht gedüngt ward, gab in siebenjährigem Durchschnitte, 657 Wiener Pf. Öl. Ein Baum 0,41 Pf. «

» Eine gleiche Anzahl junger Bäume, die alle drei Jahre eine Düngung von 870 Zentner Pferdemist erhielt, gab 1499 Pf. Öl. Ein Baum 0,93 Pf. «

» Die letztern Bäume gaben jährlich mehr gegen die ersteren: 842 Pf. Öl, das macht in drei Jahren 2526 Pf. Öl. 100 Pf. Dünger sind daher gleich im Werthe 3 Pf. Öl; oder mit andern Worten: 3 Pf. Öl sind durch 100 Pf. Dünger über das gewöhnliche Erträgniß der Bäume hervorgebracht worden. «

» Das Product der großen Bäume wurde durch den Dünger in demselben Verhältnisse erhöht. Wenn dreißigjährige, seit langer Zeit nicht gedüngte Bäume, im Durchschnitte 3,25 Pf. Öl ertrugen, so gaben jene, die alle drei Jahre 500 Pf. oder jährlich 166 Pf. Dünger erhielten, 8,14 Pf. Öl: wornach 100 Pf. Dünger das Ölerträgniß ebenfalls beinahe um 5 Pf. vermehrten. «

» Man hat Beispiele, daß fünfzehnjährige Bäume, die alljährlich das Stück mit 130 Pf. Dünger versehen wurden, 4,36 Pf. Öl gaben. «

es ist dieß verschieden, je nachdem die Witterung die Entwicklung der Beeren mehr oder weniger begünstigte; je nachdem der Boden dieser Frucht mehr oder weniger zusagend ist; je nachdem er besser oder schlechter gedüngt und cultivirt worden ist, und je nachdem die Beeren nach dem Pflücken gleich gepreßt werden, oder kürzere oder längere Zeit aufgehoben werden müssen, bis die Reihe, sie zu pressen, an sie kommt. Auch ist es für den Ölertrag nicht einerlei, ob sie während dieser Zeit auf einem Boden aufgeschüttet oder in einem Bottiche liegen. In einigen Fällen haben 100 Pf. frische Oliven 17 Pf., in andern nur die Hälfte dieses Gewichtes gegeben: wobei ich bemerken muß, daß von der größeren oder geringeren Sorgfalt, die man beim Pressen selbst anwendet, der größere oder kleinere Ölertrag auch zum Theile abhängig ist.

Da eine Brenta Ölbeeren, nachdem sie mehrere Wochen nach dem Pflücken aufgeschüttet oder im Bottiche gelegen hatte, beim Pressen mehr Öl gibt, als eine Brenta frisch gepflückter Beeren, so halten sehr viele Landwirthe dafür, daß es nicht vortheilhaft sei, die Beeren sogleich zu pressen, sondern daß man besser thue, sie erst im Bottiche etwas gähren zu lassen, während welchem sich die Öltheile mehr entwickeln, und sie dann zu pressen: allein diese Leute übersehen, daß wenn sie hundert Brente in die Bottiche schütten, sie nach einem oder mehreren Monaten nicht mehr hundert Brente, sondern eine bedeutend kleinere Zahl derselben zurückerhalten, und daß sich das Gewicht der Beerenmasse auffallend vermindert. Versuche, die zur Absicht hatten, den Verlust zu erheben, der dem Landwirthe zugeht, wenn er aus Mangel an Preßwerkzeugen seine Beeren einige Zeit lang aufbewahren muß, die Herr Pietro Valle in Piemonte in Istrien anstellte, haben folgende Resultate gegeben:

100 Pf. frische Oliven geben Öl 9,75 Pf.

Eine Brenta Beeren (= 0,67 Metzen) wiegt 50 Pf.

100 Pf. von denselben Olivenbeeren, nachdem sie 30 Tage in einem Bottiche gelegen waren, geben Öl 11,05 Pf.

Eine Brenta dieser Beeren wog 57 Pf.

In einem Bottiche würden 100 Pf. frische Oliven durch 30 Tage stehen gelassen; als man sie nach dieser Zeit wieder wog, hatten sie nur mehr 85,56 Pf., sie verloren daher binnen dieser Periode 14,64 Pf.

100 Pf. gegohrne Oliven sind daher gleich 114,64 Pf. frischer Oliven; und wenn 100 Pf. frischer Oliven Öl geben: 9,75 Pf., so würden 114,64 Pf. der nämlichen Oliven Öl geben: 11,17 Pf.; weil aber 100 Pf. gegohrne nur 11,05 Pf. Öl geben, so zeigt es sich, daß während der Gährung 100 Pf. Olivenbeeren 0,12 Pf. Öl verloren haben, was freilich sehr wenig ist, weil die Beeren nur 30 Tage im Bottiche standen, sicher aber mehr betragen würde, wenn das Pressen länger hinaus wäre verschoben worden.

Ein anderer Versuch, welchen Herr Suppanzig zu Salimbergo unweit Görz anstellte, gab eine bedeutend größere Verschiedenheit.

100 Pf. Beeren, die auf einem Boden 30 Tage ausgeschüttet lagen, gaben Öl: 17,12 Pf.

100 Pf. der nämlichen Beeren wurden in einem Bottiche eben so lang aufbewahrt, und gaben nur mehr 15,47 Pf. Öl. Hier ist die Differenz auf 100 Pf. Beeren: 1,65 Pf. Öl, und zeigt, wie nachtheilig den Beeren die Gährung sei.

Es erhellet aus diesen Versuchen, welch' großen Ölverlust jene Landwirthe erleiden, die wegen einer falschen Theorie ihre Beeren, anstatt sie schleunig zur Presse zu schicken, erst zu Hause gähren lassen, oder wegen Mangel an Pressen gehindert sind, sie pressen zu lassen, und sie wegen Mangel an Raum in ihren kleinen Häusern nicht auf Böden oder Schilfrohrflechten aufschütten, sondern in Fässern und Bottichen, hoch aufgeschichtet, aufbewahren müssen, und oft erst im März oder gar im Mai an die Reihe zum Pressen kommen.

Der geringe Rohertrag, den der Olivenbaum in Istrien gibt, und die großen Cultur-, Ernte- und Preßkosten, die er erheischt, sind die Ursache, daß diese Culturart seit der Zeit, als der Preis

des Öls so sehr gesunken ist, keinen oder einen sehr geringen Vortheil abwirft. Bei dem Preise von 30—40 bis 50 Gulden, die für einen Zentner Öl noch vor 10 bis 20 Jahren gezahlt wurden, zeigte sich, wenn gleich kein großer, doch immer einiger Überschuß über die aufgewendeten Auslagen; seit aber nach dem Jahre 1820 der Preis allgemach auf 18 bis 20 Gulden herabgekommen ist (im Jahre 1828 stand der Zentner Öl gar nur auf 12 Gulden), wird die Olivencultur nur noch fortgetrieben, weil die Bäume schon da sind, und man die Hoffnung noch nicht aufgibt, daß sich die Preise des Öls wieder erhöhen werden.

D. Von der Cultur der Limonien-, Frucht- und Kastanienbäume.

Ich hatte von Jugend auf gehört und gelesen, daß an den Ufern des Garda-Sees Limonien- und Pomeranzenbäume im Freien wachsen, und weil ich diese angebliche Thatsache mit der hohen nördlichen Breite, und mit der Nähe der hohen Alpen nicht zusammenreimen konnte, so war ich begierig diese Bäume und die Lage, in der sie gedeihen, selbst zu sehen, und mich über ihre Cultur und ihren Ertrag zu erkundigen. — Ich ward unangenehm enttäuscht, als ich sah, daß diese Bäume, so wie bei uns, in eigens dafür gebauten Häusern stehen, und daß der ganze Unterschied darin besteht, daß hier diese Cultur im Großen betrieben wird, und daß man die gegen Süden gekehrte Wand des Gewächshauses nicht mit Gläsern, sondern mit hölzernen Balken deckt.

Man bauet zu diesem Behufe gemauerte Behältnisse, wovon eines Fig. III. dargestellt ist. Diese Gewächshäuser sind den Sommer über offen, und erhalten Anfangs November die Bretterverkleidung, welche vor Ende März nicht weggenommen wird. Sind die Wintertage schön und warm, so werden die Fensterbalken geöffnet; sind sie kalt, so bleiben sie verschlossen. Steigt die Kälte bis zum Gefrierpuncte, was die Leute nicht am Thermometer, sondern auf einer zwischen den Bäumen aufgehangenen, mit Wasser gefüllten Flasche erkennen wollen, deren Inhalt aber, beiläufig gesagt, wohl nur erst bei 3 bis 4° Kälte frieren wird, so wird der Ofen geheizt, wenn einer da ist, im entgegengesetzten Falle wird freies Feuer angezündet.

Das Limonienhaus, dessen Abbildung beiliegt, gehört den Brüdern Vianelli in Salò. Es ist das größte in der Nähe dieser Stadt, und enthält in jeder Reihe zwanzig Bäume. Die Länge dieses Hauses ist 100 Schritte, die Breite jeder

Abtheilung 6 Schritte. Ein Baum ist von dem andern 5 bis 6 Schritte entfernt. Die Äste sowohl, als auch der Stamm bei jungen Bäumen wird mit hohen, starken Pfählen unterstützt. Die in diesem Hause befindlichen Bäume standen jetzt (1828) 19 Jahre darin, und hatten 6 bis 7 Zoll Durchmesser, und mochten 4 Klafter Höhe haben. Sie trugen, wie man mir sagte, schon bedeutend nach 4 bis 5 Jahren der Übersetzung in das Haus.

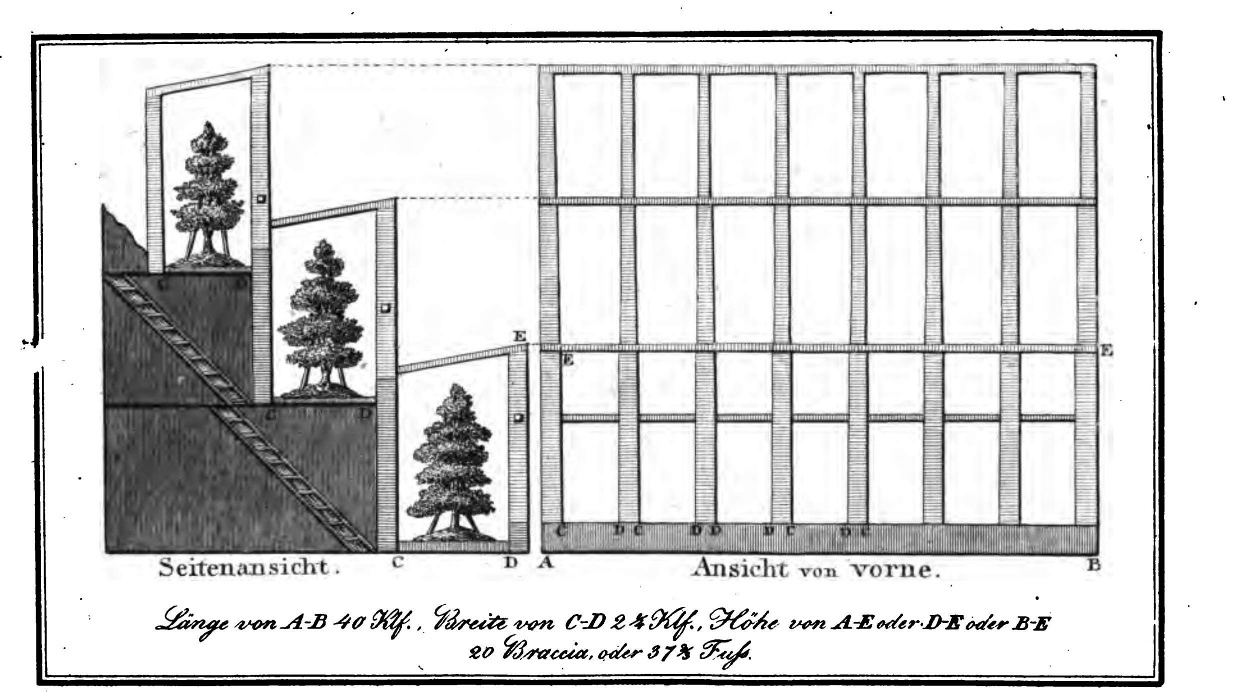
Erwachsene Bäume sollen 1000 bis 1200, und in außerordentlichen Fällen noch mehr Früchte geben; doch meint man, daß man im Durchschnitte einem erwachsenen Baume nur 800 Stücke Früchte, Kaufmannswaare, zumuthen dürfe, und daß der Rest Ausschuß seie, den man nur zu einem sehr geringen Geldwerth veranschlagen dürfe. Ich sah die Bäume am 31. Juli nicht stark mit Früchten behangen: indessen konnte die Ernte doch reichlich ausfallen, denn diese Bäume blühen bekanntlich theilweise das ganze Jahr, und man sieht Blumen und Früchte von jedem Alter an denselben. So sah ich Früchte, die noch von der Blüthe des Juni 1827 herrührten.

Die jungen Stämme werden in Geschirren gezogen, und wenn sie 10 bis 12 Jahre alt sind, in die Häuser versetzt.

Der Boden, in dem die Bäume wachsen, ist sandige Gartenerde, die man alljährlich mit wohl abgefaultem Dünger überstreuet.

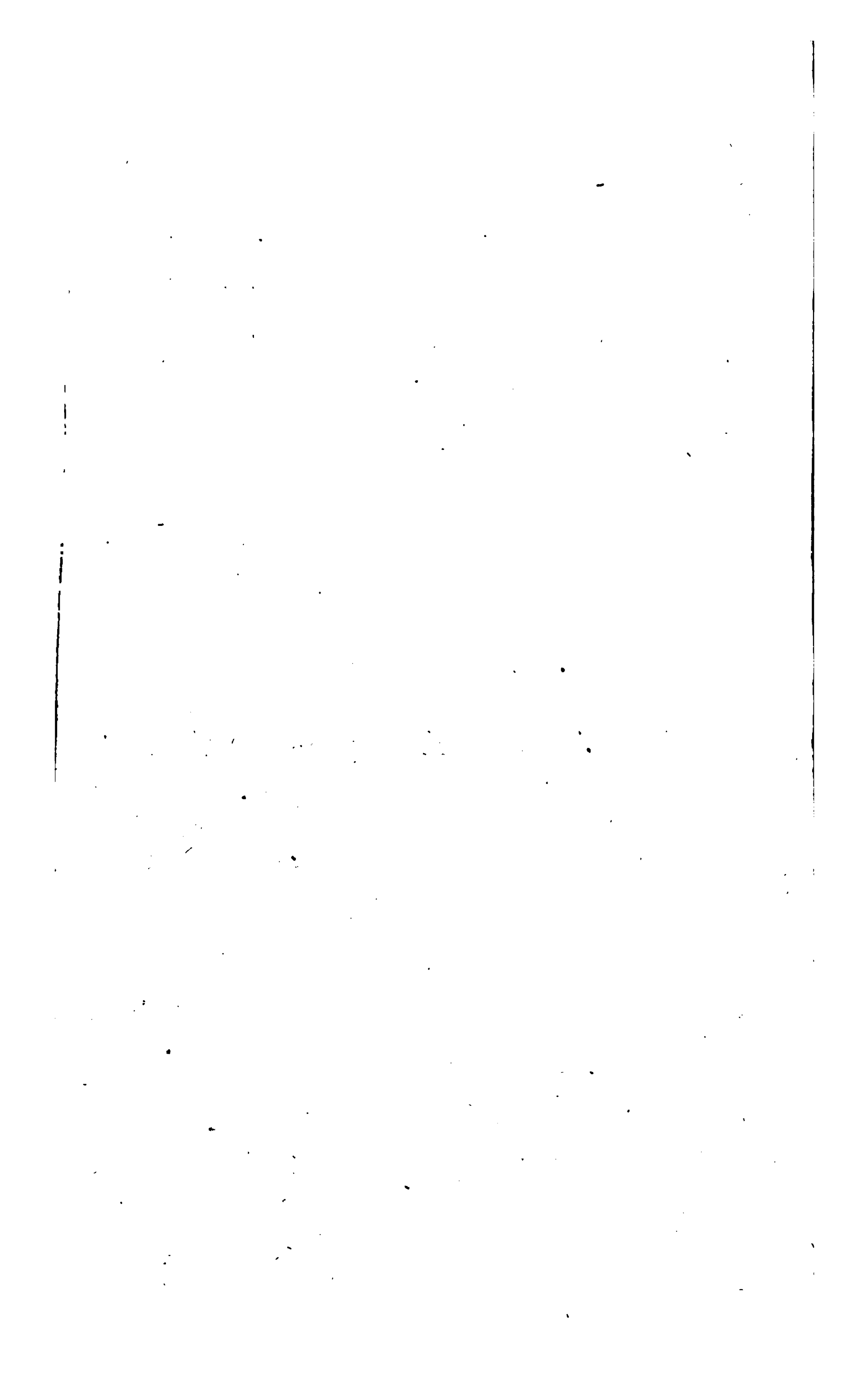
Solcher Limonienhäuser gibt es von Salò bis zum Dorfe Limoni sehr viele. Manche haben 4 bis 5 Reihen Bäume übereinander; ich sah aber auch mehrere mit einer einzigen Reihe. — Sie bilden gegenwärtig die wesentlichste Quelle der Einnahmen der Bewohner des Sees von dieser Seite, denn nach einer mir gemachten Berechnung sollen in der angegebenen Strecke 15 bis 16000 Limonienbäume sein, und die Familie der Grafen Bettoni von Brescia allein deren 1037 haben.

Da man das Hundert Limonien gegenwärtig zu 3 fl. 30 kr. verkauft, so erhellet, daß ein Limonienhaus mit 60 Bäumen,



Länge von A-B 40 Klf., Breite von C-D 2¼ Klf., Höhe von A-E oder D-E oder B-E 20 Braccia, oder 37⅓ Fuß.

Ein Limonienhaus von Salò am Garda-See.



deren jeder 800 Früchte erträgt, einen rohen Gelderträg von 1680 Gulden gewähret, wovon außer den Zinsen des Anlag-Capitals, nur sehr geringe Abzüge für die Unterhaltung des Gebäudes, und so zu sagen, gar keine für Cultur in Abzug kommen. Es erklärt sich hieraus, daß man von dem Ertrage dieses Hauses sehr gemächlich leben kann.

So wenig am Garda- als am Comer-See oder dem großen See wachsen diese Früchte im Freien, denn auf den Borromäischen Inseln, wo die Terrassenmauern der Gärten sammt und sonders mit diesen Bäumen bedeckt sind, die man spalierförmig ausbindet, werden sie den Winter über mit Brettern verkleidet, und auf der untersten Terrasse von Isola bella ist sogar eine Vorrichtung, daß man den gedeckten Raum heizen kann. — Der Winter ist hier in der Nähe des Simplon, der mit ewigem Schnee bedeckt ist, manchmal sehr kalt, und Schnee fällt häufig in diesen Gegenden, wenn er gleich bald wieder wegschmilzt.

Istrien und Dalmazien könnte von der Anlage solcher Limonienhäuser bedeutenden Vortheil ziehen. Es wäre dieß ein Mittel für bürgerliche Familien ihr kleines Capital gut anzulegen, und eine kleine Beschäftigung das ganze Jahr für sich zu haben, ohne fremder Arbeiter zu bedürfen.

Von Obst- und Kastanienbäumen kann ich nur wenig sagen, denn ich sah nur sehr wenige dieser Bäume. Die wenigen Obstgärten in der Nähe der Sommerwohnungen der Grundbesitzer sind mit so wenigen und gewöhnlich so schlecht gehaltenen Obstbäumen bestellt, daß es nicht der Mühe lohnt davon zu reden. Nur allein in der Umgebung von Monselice und Arcqua sah ich den Obstbau mit dem Ackerbaue verbunden, denn es lauft durch die Mitte des Ackerbeetes eine Reihe von Pfirsich- oder Apfelbäumen, die zwar nichts weniger als einen besonders schönen Wuchs und kräftigen Trieb gezeigt hätten, indessen keineswegs elend aussahen, und auch ziemlich reichliche Früchte aufgesetzt hatten.

Kastanien sollen in den hohen Hügeln und Bergen der

venezianischen sowohl, als lombardischen Provinzen häufig gebauet werden, und einen wesentlichen Artikel der Nahrung für den Landmann bilden. In den Hügeln der Brianza und den Umgebungen der Seen habe ich nur selten wo Kastanienbäume gesehen, und habe mich dadurch überzeugt, daß man auch da den Vortheil dieser Frucht noch nicht erkennt, und den Anbau dieses wichtigen europäischen Brodbaumes vernachlässiget. Wären die nackten Hügel von Istrien nur zum hundertsten Theil mit diesem vortrefflichen Baume bepflanzt, man würde in dieser Provinz nicht so viel Elend, und so oft sich wiederholende wirkliche Noth unter den kleinen Grundbesitzern sehen! Zwar ist die Cultur dieses Baumes da nicht unbekannt, und von Lovrana am Quarnerischen Meerbusen kommen die berühmten Maroni, die man mit Recht als die süßesten ihrer Art schätzt; auch erkennt man die Vortheile, die diese Bäume gewähren, und wünscht sich welche; entschließt sich aber nicht sie zu pflanzen, aus Furcht, daß sie durch das allenthalben weidende Vieh zerstört werden würden; was auch gewöhnlich der Fall ist. Die heillose, barbarische Weidewirthschaft ist das wesentlichste, ich möchte sagen, das einzige Hinderniß des Aufkommens irgend einer bessern Cultur in Istrien, weil sie mit dem Anbaue der perennirenden Futtergewächse und der Pflanzung fruchttragender Bäume unvereinbarlich ist.

Inhalt
des ersten Theils.

Seite